Gianfranco Bolognesi - Andrea Spada

La Romagna nel bicchiere

[terra di vite e di tradizioni]

Azienda Agricola Rontana s.s.

Questa azienda si trova a Brisighella (RA), paese sulle colline di Faenza, sulla via che porta a Marradi. È piuttosto giovane (nasce, infatti, nel 2000) e attualmente la sua produzione conta due Doc "Colli di Faenza": il Sangiovese "Col Mora" e il rosso "Colle Torre Monte", un uvaggio tra Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot.

RONTANA

Via Rontana, 50
48013 Brisighella (RA)

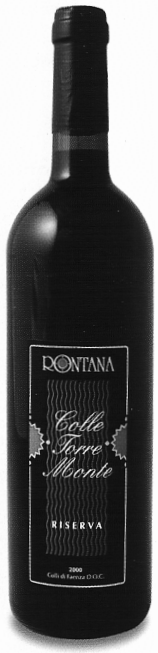
Fax +39 0545 32397
Mobil ph: 339 8486537

www.rontana.it
rontana@libero.it

Proprietà:	n.d.
Anno di nascita:	2000
Elenco dei vini prodotti:	Colli di Faenza Doc Sangiovese; **Colle Torre Monte** - Colli di Faenza Doc Rosso;
Bottiglie prodotte:	20.000
Totale ettari vitati di proprietà:	4
Percentuale uve e vini acquistati:	Solo vini di proprietà
Enologo:	James Bird Owen
Addetto al ricevimento:	n.d.
Vendita diretta in azienda:	Sì
Visita dell'azienda:	Su appuntamento
Altre informazioni:	Punto vendita a Brisighella, via F.lli Cardinali Cicognani 98.

"Colle Torre Monte" Colli di Faenza Rosso Doc Riserva 2000

Produttore	Azienda Agricola Rontana S.S.
Prima annata prodotta	2000
Vigna di origine	Colle Torre Monte
Geologia del terreno	medio impasto
Sistema di coltivazione	cordone speronato
Numero piante per ettaro	3.000
Data di nascita del vigneto	1997
Superficie del vigneto	0,70 ettari
Varietà di uva	sangiovese cabernet sauvignon merlot
Rendimento medio per ettaro (in quintali)	90
Periodo di raccolta delle uve	settembre/ottobre
Fermentazione	n.d.
Affinamento in legno	24 mesi
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero bottiglie prodotte	**0,750 l**: 2.800



Note organolettiche

Rosso rubino intenso. Naso di buon peso con note speziate e tostate del rovere piccolo, richiami erbacei e di frutta a bacca rossa. Bocca molto dinamica ed energica, buon apporto acido-tannico e buona persistenza gusto-olfattiva.
Temperatura di servizio: 16°-18°.
Piatto del cuore: crepinette di agnello con broccoletti.