

NUOVA EDIZIONE 2006
DOVE

L'Italia dei vini

350 cantine, 1.100 etichette di qualità,
gli abbinamenti, le offerte speciali per i lettori
e i consigli di Dove



Le strade del vino:
quattro itinerari di scoperta
e tutti gli appuntamenti
enogastronomici da non perdere

RIZZOLI PUBLISHING ITALIA
in collaborazione con

 Associazione
Internazionale Sommelier

EMILIA ROMAGNA



Rontana

Via Rontana, 50 - 48013 Brisighella (RA) - Tel. 030 736094 Fax 030 7460558 www.rontana.it info@rontana.it Nata nel 2000, possiede 6 ettari di vigneti ben esposti al sole della Romagna e rinfrescati dalle brezze della collina con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte. Proprietà: Gualberto Ricci Curbastro. Enologo: Owen J. Bird. Bottiglie: 26.000. Visite: no. Vendita in cantina: no.

Colmora Colli di Faenza Sangiovese 2001 Rosso Doc - Uve: Sangiovese 100% - Gr.: 13% - € 10 - Bottiglie: 8.000. Colore: rosso porpora profondo con sfumature violacee. Olfatto: profumo consistente, con note balsamiche, di frutta rossa e toni di cacao. Gusto: elegante e setoso in bocca, con persistenti tannini dolci. Ideale con primi piatti elaborati, carni rosse, salumi e formaggi.

Colle Torre Monte Colli di Faenza 2001 Rosso Doc - Uve: Cabernet Sauvignon 40%, Sangiovese 40%, Merlot 20% - Gr.: 13% - € 18 - Bottiglie: 6.000. Colore: rubino cupo. Olfatto: aroma persistente di frutta matura, cacao, vaniglia, con note affumicate. Gusto: equilibrato, con fini tannini, rotondo e avvolgente. Ottimo con selvaggina, cinghiale, carni rosse e formaggi stagionati.

***Colli di Faenza Sangiovese 2003** Rosso Doc - Uve: Sangiovese 100% - Gr.: 12% - € 5 - Bottiglie: 10.000. Colore: rubino profondo con riflesso lucente. Olfatto: sentori di frutta rossa matura, con note di spezie. Gusto: intenso, con tannini abbastanza morbidi ed evidente nota fresca. Da abbinare a primi piatti con ragù, salmì o carni rosse. *Offerta DOVE: sconto del 10% sul prezzo di listino.