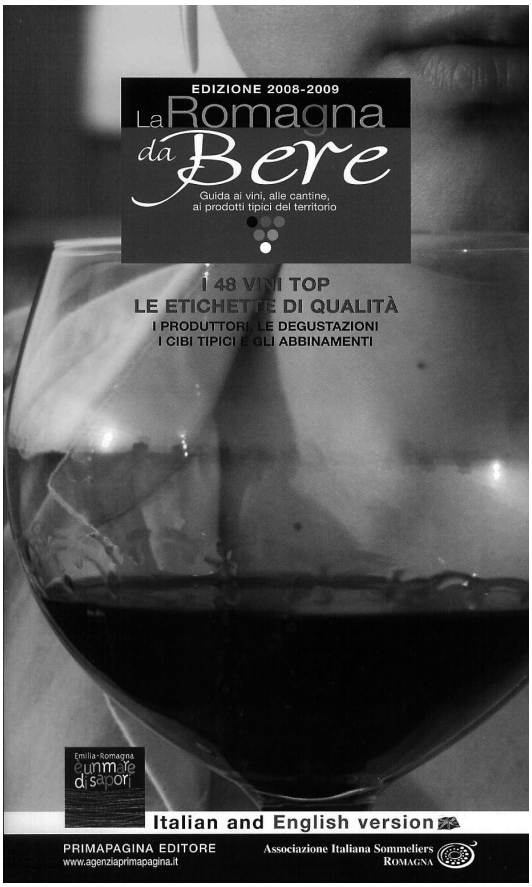

RONTANA

Azienda Agricola

Rontana

via Rontana, 50 - 48013 Brisighella (RA)
Tel. 030.736094 Fax 030.7460558 - www.rontana.it - info@rontana.it

L'azienda Rontana nasce nel 2000 come progetto specializzato nella produzione vinicola dell'azienda agricola Ricci Curbastro. I vigneti, situati a 400 metri d'altitudine, sono sottoposti ad un'accurata selezione e ad un'attenta vinificazione, all'interno di un microclima ideale per le maturazioni prolungate. Proprietario: Az. agricola Ricci Curbastro, Daria Costa. Enologo: Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro. Bottiglie prodotte: 36.000. Vendita diretta in cantina: no. Visite all'azienda: no.

The Rontana winery was set up in 2000 as wine-making division of the Ricci Curbastro farm. Its vineyards are at 400 m above sea level and it has an ideal microclimate for grapes taking a long time to ripen. Owner: Ricci Curbastro, Daria Costa. Oenologist: Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro. Bottles produced: 36,000. Direct sale at the winery: no. Visits to the company: no.

Colli di Faenza Doc Sangiovese 2006

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 12% - Bottiglie prodotte: 15.000 - Prezzo in enoteca: €6,00. Rosso rubino con riflessi granati, limpido, di media consistenza. All'olfatto è intenso e di media complessità, fruttato di ciliegie e ribes, fiori appassiti e note minerali in finale. Al gusto esprime una nota fresca e tannica prevalente alla struttura ed alle componenti morbide. Abbastanza equilibrato, con chiusura leggermente asciutta e di media persistenza. Temperatura di servizio: 16°C. Abbinamento: tagliere di salumi e formaggi.

Grapes: sangiovese 100% - Alcohol: 12% - Bottles produced: 15,000 - Retail price: €6.00. Medium dense ruby red colour with garnet red highlights. Intense and medium complex nose with fruity aromas of cherry, currant, withered flowers and mineral notes in the finish. Quite well-balanced on the palate, with freshness and tannins dominating over structure and soft components, and medium long, slightly dry finish.Serving temperature: 16°C. Food matching: charcuterie and cheeses.

Colle Torre Monte
Colli di Faenza Doc Rosso Riserva 2003

Uve: cabernet sauvignon 40%, sangiovese 40%, merlot 20% - Alcol: 13% - Bottiglie prodotte: 6.500 - Prezzo in enoteca: €18,00. Colore granato evoluto e limpido, esprime una buona visione al calice con archetti stretti. Evoluzione di profumi espressa da note eteree e speziatura dolce, fruttato di sotto spirito e di erbe e fiori secchi, il finale vira al minerale. Gusto caldo e morbido, con tannini ancora non perfettamente integrati, abbastanza sapido con chiusura persistente ed abbastanza equilibrato. Vino maturo. Temperatura di servizio: 18°C. Abbinamento: costolette d'agnello scottadito.

Grapes: cabernet sauvignon 40%, sangiovese 40%, merlot 20% - Alcohol: 13% - Bottles produced: 6,500 - Retail price: €18.00. Clear garnet red colour with thick legs. Ethereal and sweet spicy notes on the nose, with aromas of fruit preserved in alcohol, herbs and dried flowers, and mineral finish. Warm and velvety on the palate, with not fully integrated tannins, quite good richness of flavour and balance, and lingering finish. Mature wine. Serving temperature: 18°C. Food matching: finger-burning lamb chops.