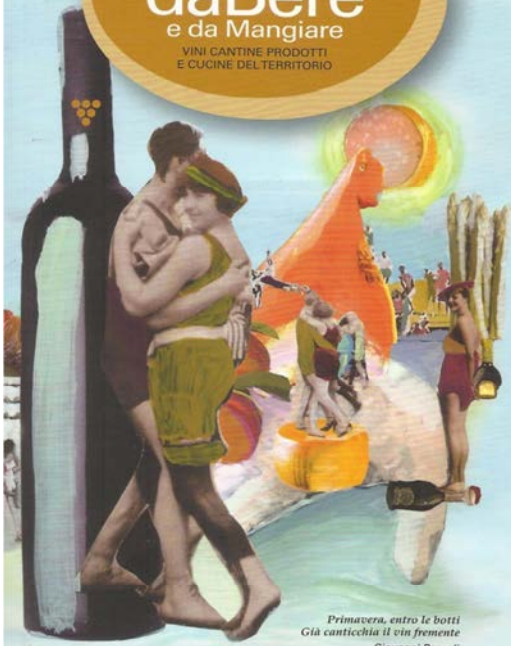


Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI
E CUCINE DEL TERRITORIO



Primavera, entro le botti
Già canticchia il vin fremente
Giovanni Pascoli



Associazione Italiana Sommelier
EMILIA E ROMAGNA



Rontana

Via Rontana, 56/A - 48022 Lugo (RA)
Tel. 030.736094 - Fax 030.7460558 - www.rontana.it - info@rontana.it

RONTANA Azienda Agricola

L'azienda Rontana nasce nel 2000 e possiede 6 ettari di vigneti situati a 400 metri d'altitudine, che godono di un microclima ideale per le maturazioni prolungate. Coltiva sangiovese, cabernet sauvignon e merlot. Proprietario: Az. agr. Ricci Curbastro, Daria Costa. Resp. vitivinicolo: Alberto Musatti, Riccardo Ricci Curbastro. Bottiglie prodotte: 36.000. Vendita diretta: no. Visite all'azienda: su appuntamento.

The Rontana winery was set up in 2000
Its vineyards are at 400 m above sea level and it has an ideal microclimate for grapes taking a long time to ripen. Bottles produced: 36,000. Direct sale: not available. Visits to the company: available, on booking.



● Colli di Faenza Doc Sangiovese 2009

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 13% - Bottiglie prodotte: 15.000 - Prezzo in enoteca: €6,20. Rosso granato. Il naso fruttato, speziato, floreale, evidenzia in particolare more, ciliegie in confettura, cannella, chiodi di garofano e una scia di fiori essiccati. Al gusto si propone caloroso e maturo e la carenza di tannino si fa sentire. Media persistenza. Abbinamento: gnocchi salsiccia e zucchine. Servire a 16°C.

Grapes: sangiovese 100%; Alcohol: 13%; Bottles produced: 15,000; Retail price: €6,20. Garnet red colour. A fruity, spicy and flowery nose of blackberries, cherry jam, cinnamon and cloves, with a whiff of dried flowers. Warm palate with quite few tannins for a mature wine like this. Medium long finish. Food matching: gnocchi with sausage and courgettes. Serving temperature: 16°C.



● Vigna Col Mora ● Colli di Faenza Doc Sangiovese 2009

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 13% - Bottiglie: 15.000 - In enoteca: €11,50. Rosso rubino tendente al granato. All'olfatto richiede un'ossigenazione vigorosa che tende ad eliminare le iniziali imperfezioni e a liberare sentori vegetali, radici di liquirizia e note terrose. L'apporto fruttato compensa parzialmente la forte prevalenza tannica. Vino di buona persistenza e gradevole freschezza. Abbinamento: vitello arrosto. Servire a 18°C.

Grapes: sangiovese 100%; Alcohol: 13%; Bottles produced: 15,000; Retail price: €11,50. Ruby red colour edging to garnet. It takes good swirling for the nose to dissolve some initial imperfections and release vegetal hints, liquorice roots and earthy notes. On the palate, the high tannins are partly balanced by fruity flavours. Good length and pleasant freshness. Food matching: roast veal. Serving temperature: 18°C.