



## Rontana

Via Ricci Curbastro, 56/A - 48022 Brisighella (RA)

Tel. 030.736094 - Fax 030.7460558 - www.rontana.it - info@rontana.it



L'Azienda agricola Rontana nasce nel 2000. Sorge ad un'altitudine superiore ai 400 mt sul livello del mare dove il microclima consente la maturazione prolungata delle uve. La cantina è attenta alle innovazioni tecnologiche nel rispetto delle tradizioni. Proprietario: Az. ag. Ricci Curbastro e Gualberto Ricci Curbastro. Enologo: Andrea Rudelli, Riccardo Ricci Curbastro. Bottiglie prodotte: 36.000. Vendita diretta in cantina: no. Visite all'azienda: no. Sala di degustazione: no.

Azienda Agricola Rontana borns in 2000. Its rows are on a hill 400mt high, where the microclimate allows a long maturity of grapes. The winery is in step with technology, but respecting tradition. Bottles produced: 36.000. Direct sale: not available. Visits to the company: noy available. Tasting room: not available.



### Colli di Faenza Doc Sangiovese 2015

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 12% - Bottiglie prodotte: 15.000 - Rosso rubino trasparente. Aromi delicati ed eleganti all'olfatto integrati da piccoli frutti rossi, petali di rosa e spezie dolci. La bocca è rotonda, ben equilibrata, di buona tessitura e con ritorni speziati. Allungo finale sapido e fruttato. Abbinamento: Pollo in sauté con patate. Servire a 16°C. Prezzo: €6,80

Grapes: sangiovese 100%; Alcohol: 12%; Bottles produced: 15,000; Transparent ruby red. Delicate and elegant aromas blended with small red fruits, rose petals and sweet spices. Well-rounded on the palate with hints of spices. Lingering fruity and tangy finish. Food matching: Sautéed chicken with potatoes. Serving temperature: 16°C. Price: €6,80

### Col Mora Colli di Faenza Doc Sangiovese 2015

Uve: sangiovese 100% - Alcol: 12,5% - Bottiglie prodotte: 15.000 - Rosso rubino luminoso. L'ingresso olfattivo rivela frutta matura e fiori in appassimento legati da accenni vegetali balsamici e delicate spezie. Al gusto è fresco, snello, con tannini vivaci ma ben integrati, di media persistenza e buona bevibilità. Abbinamento: Costolette d'agnello fritte. Servire a 16°C. Prezzo: €12,40

Grapes: sangiovese 100%; Alcohol: 12,5%; Bottles produced: 15,000; Bright ruby red. Bouquet of ripe fruits and wilting flowers blended with hints of balsamic herbs and spices. Fresh and of medium persistence on the palate with lively tannins and easy to drink. Food matching: Fried lamb chops. Serving temperature: 16°C. Price: €12,40

Edizione 2017/2018 Italian and english version

# Emilia Romagna da Bere e da Mangiare

VINI CANTINE PRODOTTI  
E CUCINE DEL TERRITORIO



Associazione Italiana Sommelier  
EMILIA E ROMAGNA

Regione Emilia-Romagna  
Assessorato Agricoltura

PRIMAPAGINA EDITORE