

Nom	Le Morine Riserva Sangiovese di Romagna
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Fattoria Monticino Rosso
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Romagna
Cépages	100% sangiovese
Description	La Fattoria Monticino Rosso est une entreprise viticole familiale, créée en 1965 par Antonio Zeoli. En 1985, lorsque ses fils le rejoignent à la tête du domaine, les 13 ha des débuts en deviennent 24, par l'achat du domaine voisin de Monticino Rosso dont le nom est conservé et attribué à l'ensemble des terres. Le domaine se trouve à Dozza, dans les collines d'Imola, où la production de frizzante d'Émilie se double de celle des vins tranquilles de Romagne. Actuellement, le domaine de Monticino Rosso totalise 37 ha, dont 20 ha de vignobles. Les 17 ha restants sont occupés par différents fruitiers.

En 2000, l'ensemble des caves a déménagé vers Monticino Rosso et elles sont équipées d'installations hypermodernes. Le domaine a également modifié sa politique, cristallisant ses efforts sur plus de qualité dans un respect total du terroir et du climat avec une technologie de pointe pour soutenir des méthodes de vinification traditionnelles. Petite précision qui peut surprendre : ici, on ne travaille qu'avec des cépages locaux comme l'albana, le pignoletto et le sangiovese.

Le Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Le Morine présente les notes florales et fruitées typiques de la variété, accompagnées d'arômes évolutifs, qui élargissent le spectre vers des notes tertiaires de grande élégance et persistance.

Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...)
Origine	Piratello / Montecatone, vignobles d'une vingtaine d'année en collines, sous-sol argile et sable.
Rendement	5.000 pieds/ha.
Vendange	Octobre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée avec macération péliculaire pendant environ 3 semaines.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en barriques françaises de premier et deuxième passage.
Production	6.000 bouteilles

