

Naam	Le Morine Riserva
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Fattoria Monticino Rosso
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Romagna
Druivensoorten	100% sangiovese
Alcoholpercentage	13,00% vol

Omschrijving

Fattoria Monticino Rosso is een familiaal wijnbedrijf, in 1965 gesticht door Antonio Zeoli. Nadat zijn zonen ook in de firma gestapt waren, werd het oorspronkelijke domein van 13 hectare in 1985 uitgebreid door de aankoop van het aangrenzende domein Monticino Rosso van 24 hectare, waarvan ook de naam ineens mee werd overgenomen. Het domein ligt in Dozza, in de heuvels van Imola, waar de productie van de sprankelende frizzante's uit Emilia overgaat in de stille wijnen van Romagna. Het domein Monticino Rosso omvat momenteel 37 hectare, waarvan 20 hectare wijngaarden. De andere 17 hectare bestaan uit diverse fruitgaarden.

In 2000 werden de kelders volledig ondergebracht in het Monticino Rosso en uitgerust met een hypermoderne installatie. Een belangrijke koerswijziging naar meer kwaliteit werd ingezet met een totaalrespect voor terroir en klimaat en door het gebruik van de modernste technologie ter ondersteuning van de traditionele vinificatiemethodes. Het mag dan ook niet als een verrassing klinken dat er enkel met lokale druivenrassen gewerkt wordt: albana, pignoletto en sangiovese.

De Sangiovese di Romagna Superiore Riserva heeft de typische bloemige en fruitige tonen van de variëteit. Vergezeld van evolverende aroma's die het spectrum verbreden naar tertiaire tonen. Elegante wijn met een persistente afdrank.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild
Oorsprong	Piratello / Montecatone, wijngaarden van zo'n 20 jaar oud. Klei- en zandondergrond.
Opbrengst	5.000 wijnstokken/ha.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	Alcoholische fermentatie in inox vaten met een gecontroleerde temperatuur en een maceratie van ongeveer 3 weken.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in Franse barriques van eerste en tweede passage.
Productie	6.000 flessen

