

*Me l'ha detto il vino...
che i Gruccioni sono uccelli variopinti;
che trillano, zampettano e volano a nascondersi;
che scavano i loro nidi sulle pareti sabbiose dei nostri rifugi di Oriolo.
Ecco un becco che si schiude e il canto risuona lungo la vallata.*

I Voli dei Gruccioni

Romagna Sangiovese
Superiore D.O.C.

Fresco immediato ed energetico.
Un rosso dalle sfumature rubino.

I suoi sentori delicati di ciliegia, mirtilli e rosa, lo rendono persuasivo all'olfatto. La sapidità del mare si fa spazio, il gusto si espande goccia dopo goccia, ricorda l'onda che incalza fino a riva. I Voli dei Gruccioni è un vino dal timbro giovanile con tannini molto eleganti. Preferisce abbinamenti classici e non disdegna i piatti della tradizione romagnola.

Accende i sapori: dalla carne al pesce, dal formaggio alle verdure. Assolutamente da condividere come tutte le cose belle.

Temperatura di servizio: 16° C



Denominazione	Romagna Sangiovese Superiore D.O.C.
Località di produzione	Castiglione di Forlì
Produzione	2022
Tenore alcolico	13,5% vol
Base ampelografica	Sangiovese in purezza - uvaggio di cloni romagnoli (ad acino grosso) e toscani (ad acino piccolo)
Tipo di suolo	Argille rosse e sabbie gialle (molasse del messiniano)
Altitudine	90 m s.l.m.
Esposizione	Nord-Ovest
Pendenza	10%
N. di piante per ettaro	6250
Forma di allevamento	Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)
Produttività	1 kg per pianta
Tipo di raccolta	Manuale
Tipo di agricoltura	Biologica certificata
Epoca di raccolta	Seconda decade di settembre
Vinificazione	Diraspatura -pigiatura. Macerazione per 24 ore a temperatura controllata di 15° in serbatoio Inox, successivo inoculo di lieviti selezionati Bio, fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28° in acciaio per 10 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio.
Affinamento	Elevage 10 mesi sulle fecce fini.
Caratteristiche sensoriali	Colore rosso intenso. Vino strutturato con un prevalente sentore di frutta come ciliegia, piccoli frutti rossi, balsamico, leggermente speziato. Al palato risulta fresco, ricco, piacevole ed elegante, di buona persistenza.
Abbinamento	Vino da primi piatti e carni alla griglia, ottimo anche con pesce azzurro in virtù dei suoi profumi freschi e della struttura.
Formati di bottiglia	0,75 litri