

LA VIA DEL COLLE



Catalogo vini 2020



Vedonero

SANGIOVESE FORLÌ IGT

Selezione di uve Sangiovese provenienti dal vigneto affacciato sul mare Adriatico, a 290 metri s.l.m..

Prodotto solo nelle migliori annate in cui è possibile arrivare alla piena maturazione fenolica.

Regione: Emilia Romagna, (FC)

Bertinoro, località Collinello

Vigna: da Girolamo

Altitudine: 260-290 m s.l.m.

Varietà: Sangiovese Biotipo romagnolo T12

Età media della vigna: 38 anni

Condizione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale.

Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 15 giorni in anfora di terracotta con sgrondatura del mosto in fase di svinatura, senza torchiatura.

Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

Maturazione: Fermentazione malolattica e primo affinamento sulle fecce fini per 60 gg in anfora di terracotta poi travaso e maturazione in vasca di cemento da 1000 litri fino all'imbottigliamento

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 10 mg/l

Temperatura di servizio: 15°-16° C

Produzione annua: Circa 1.300 bottiglie

Prima annata: 2007

Denominazione: Forlì Sangiovese I.G.T.

Tipo di bottiglia: Bordolessa

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso granato

Aroma/Profumi: Ribes nero, mandorla amara, cacao, chiodi di garofano e ardesia

Abbinamenti: Selvaggina al tartufo nero pregiato



Lopi

SANGIOVESE FORLÌ IGT

È la nostra idea di vino rosso quotidiano da bersi con amici o semplicemente a pasto.

Vino conviviale da uve sangiovese.

Regione: Emilia Romagna, (FC)
Bertinoro, località Collinello
Vigna: da Girolamo
Altitudine: 260-290 m s.l.m.

Varietà: Sangiovese Biotipo romagnolo T12

Età media della vigna: 38 anni

Condizione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 15 giorni in vasca di cemento senza controllo della temperature, con sgrondatura del mosto in fase di svinatura e successiva torchiatura

Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

Maturazione: Fermentazione alcolica e malolattica con affinamento sulle fecce fini per 60 gg con successivo unico travaso, maturazione in vasca di cemento da 1000 litri fino all'imbottigliamento

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 10 mg/l

Temperatura di servizio: 15°-16° C

Produzione annua: circa 1.300 bottiglie

Prima annata: 2019

Denominazione: Forlì Sangiovese I.G.T.

Tipo di bottiglia: Bordolese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso

Aroma/Profumi: Susine selvatiche, nespole e amarene essiccate

Abbinamenti: Zuppa di ceci, patate e rosmarino



Ultra

BIANCO FORLÌ IGT

Selezione di uve Albana proveniente dal vigneto affacciato sul mare Adriatico a 290 metri s.l.m..

E' un vino bianco macerato sulle bucce che segue la filosofia produttiva degli Orange Wine senza compromessi.

Regione: Emilia Romagna, (FC)
Bertinoro, località Collinello
Vigna: da Girolamo
Altitudine: 280-290 m s.l.m.

Varietà: Albana di vari cloni, in gran parte Albana Gentile di Bertinoro
Età media della vigna: 38 anni
Conduzione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale.
Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 15 giorni in anfora di terracotta, sgrondatura del mosto in fase di svinatura senza torchiatura
Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi
Maturazione: Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in anfora di terracotta fino all'imbottigliamento, senza travasi
Chiarifica: No
Filtrazione: No
Solforosa: 14 mg/l

Temperatura di servizio: 4°-8° C
Produzione annua: circa 600 bottiglie
Prima annata: 2017
Denominazione: Forlì Bianco I.G.T.
Tipo di bottiglia: Bordolese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo dorato intenso

Aroma/Profumi: Scorze d'agrumi, cotognata e miele di tiglio

Abbinamenti: Passatelli asciutti con verdure e tartufo nero estivo



Sapiens

VINO BIANCO

Selezione di uve Trebbiano romagnolo proveniente dai vigneti affacciati sul Mare Adriatico.

È un vino prodotto da uve bianche, macerato sulle bucce, che segue la filosofia produttiva degli Orange Wine senza compromessi.

Regione: Emilia Romagna, (FC)
Bertinoro, località Collinello

Vigna: della Casa
Altitudine: 260-290 m s.l.m.

Varietà: Trebbiano romagnolo conosciuto anche come Trebbiano della Fiamma
Età media della vigna: 38 anni
Condizione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale. Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali durante la macerazione con le bucce per circa 15 giorni in anfora di terracotta, sgrondatura del mosto in fase di svinatura

Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

Maturazione: Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi in anfora di terracotta fino all'imbottigliamento senza travasi

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 11 mg/l

Temperatura di servizio: 4°-8° C
Produzione annua: circa 600 bottiglie
Prima annata: 2019
Denominazione: Forlì Bianco I.G.T.
Tipo di bottiglia: Bordolese

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo dorato con sfumature ambrate

Aroma/Profumi: Mele cotogne, sidro, ceralacca e idrocarburi

Abbinamenti: Hummus di ceci e rape rosse con cetriolini fermentati



Ambaradan rosa

VINO ROSATO FRIZZANTE

Pet Nat frizzante naturale con il fondo prodotto dalla sua rifermentazione. Non filtrato, non chiarificato e senza solfiti aggiunti.

Raccolta precoce di uve Sangiovese provenienti dal vigneto "Tesini" immerso nei boschi adagiati sotto la Pieve di Polenta (Bertinoro, FC).

Regione: Emilia Romagna, (FC)

Bertinoro, località Collinello

Vigna: da Tesini

Altitudine: 220-250 m s.l.m.

Varietà: Sangiovese VCR 23

Età media della vigna: 18 anni

Conduzione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale.

Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 48 ore prima della sgrondatura del mosto senza torchiatura

Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

Maturazione: Fermentazione in serbatoio di acciaio fino al raggiungimento di 1 Babo, travaso in serbatoio di acciaio in cella frigo con decantazione a freddo per 4 giorni prima dell'imbottigliamento

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 12 mg/l

Temperatura di servizio: 2°-4° C

Produzione annua: circa 500 bottiglie

Prima annata: 2019

Denominazione: Vino rosato frizzante

Tipo di bottiglia: Champenoise Perlage

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosa cerasuolo

Aroma/Profumi: Petali di rosa, fragole di bosco, erbe aromatiche e pasta frolla

Abbinamenti: Frittura mista dell'adriatico, salame e coppa di testa



Muschè

VINO BIANCO FRIZZANTE

Pet Nat frizzante naturale con il fondo prodotto dalla sua rifermentazione. Non filtrato, non chiarificato e senza solfiti aggiunti.

Raccolta di uve Moscato giallo provenienti dal vigneto "Guglielmo", dominato dalla pieve di Polenta (Bertinoro, FC).

Regione: Emilia Romagna, (FC) Bertinoro, località Collinello

Vigna: da Guglielmo

Altitudine: 260-280 m s.l.m.

Varietà: Moscato giallo

Età media della vigna: 18 anni

Condizione vigneto: Certificata Biologica da Bioagricert

Vinificazione: Raccolta manuale.

Diraspatura e pigiatura leggera, follature manuali per circa 48 ore prima della sgrondatura del mosto senza torchiatura

Fermentazione: Fermentazione spontanea di solo lieviti indigeni senza utilizzo di solfiti o altri additivi

Maturazione: Fermentazione in serbatoio di acciaio fino al raggiungimento di 1 Babo, travaso in serbatoio di acciaio in cella frigo con decantazione a freddo per 4 giorni prima dell'imbottigliamento

Chiarifica: No

Filtrazione: No

Solforosa: 10 mg/l

Temperatura di servizio: 2°-4° C

Produzione annua: Circa 500 bottiglie

Prima annata: 2017

Denominazione: Vino bianco frizzante

Tipo di bottiglia: Champenoise Perlage

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Giallo paglierino con riflessi oro antico

Aroma/Profumi: muschio, pesca, salvia e acqua di rose

Abbinamenti: Riso venere saltato con verdure e spezie piccanti