



CA'BIANCA.

~ Sangiovese ~

ROMAGNA

DENOMINAZIONE di ORIGINE

CONTROLLATA.

SANGIOVESE MODIGLIANA.

Ca'Bianca è prodotto dal vigneto Ronco di Rio Brola affittato dall'azienda Casetta dei Frati a Modigliana.

Il Ronco di Rio Brola è un vigneto bellissimo esposto a Nord-Est di circa un ettaro di superficie, di quasi 30 anni di età. L'altitudine della vigna è fra i 250 e i 300 metri, in un pendio abbastanza ripido. Si tratta di un clone di sangiovese ad acino piccolo (romagnolo), con grappolo abbastanza serrato.

Le uve vengono raccolte manualmente nella seconda decade di ottobre e subito trasportate in cantina dove, dopo la diraspatura e la soffice pressatura degli acini, la fermentazione inizia in modo spontaneo. La macerazione sulle bucce è solitamente di 2 settimane e dopo la svinatura il vino matura per 6-8 mesi in acciaio.

Ca'Bianca ha un colore rosso rubino tendenzialmente tenue, una struttura non opulenta, una bella sapidità e mineralità. I tannini sono presenti e hanno una trama elegante. Il naso presenta sentori di frutta rossa come prugna e marasca e si percepiscono, anche in giovane età, note di liquirizia, cuoio e alloro. È un vino che per sua natura presenta assonanze espressive maggiormente vicine ai vini della Borgogna rispetto a quelli di Bordeaux.



Fondo San Giuseppe produce vino biologico
certificato da Suolo e Salute
IT-BIO-004 Agricoltura Italiana



FONDO
SAN GIUSEPPE

via Tura 7/A 48013 Brisighella - RA - ITALIA.

Mariagrazia Rizzati & Stefano Bariani.

T & F: +39 334 60 182 21 - e-mail: info@fondosangiuseppe.it

www.fondosangiuseppe.it