

Sangiovese di Romagna

UNA PIACEVOLE RISCOPERTA

IL SANGIOVESE PRODOTTO NELL'AREA ROMAGNOLA NEGLI ULTIMI DIECI ANNI HA RICONTRATO UNA COSTANTE CRESCITA QUALITATIVA COSTRUCENDOSI UNA NUOVA IDENTITÀ E ALLONTANANDO COSÌ LA FAMA DI VINO POCO FINE, RIMASTA PER MOLTO TEMPO NELL'IMMAGINARIO COLLETTIVO DEI CONSUMATORI

DI ALESSANDRA PIUBELLO

i **Sangiovese di Romagna Doc** viene prodotto da uve raccolte in un'ampia zona collinare compresa nelle provincie di Bologna, Forlì-Cesena, Rimini e Ravenna ed è stato il primo ad essere riconosciuto tra i vini Doc nel comprensorio romagnolo. Le uve Sangiovese utilizzate sono vinificate in purezza o insieme a piccole quantità (massimo 15%) di uve di altre varietà a bacca rossa della zona. La Doc del **Sangiovese di Romagna** è molto lunga: si possono riconoscere nei bicchiere territori con espressioni di identità diversa, dai toni più morbidi e pieni delle colline del riminese a quelli più austeri e asciutti dell'entroterra di Imola, Cesena e Forlì.

Possiamo affermare che oggi il **Sangiovese di Romagna** può competere alla pari con le più blasonate espressioni del vitigno in Toscana, come il *Brunello di Montalcino* o il *Chianti Classico*. In Romagna il **Sangiovese** sta vivendo un vero rinascimento, che presto vedrà anche la modifica del disciplinare che ridurrà dal 15 al 5% la quantità di altre uve che possono concorrere all'uvaggio delle riserve più importanti. Toscana e Romagna si dibattono da secoli la paternità di questo vitigno, diventato ormai famoso in tutto il mondo. Alla Toscana possiamo attribuire le prime individuazioni descrittive, ma è alla Romagna che si devono i primi vigneti specializzati,

ANTEPRIMA ANNATA 2008

PRESENTATA A VINI AD ARTE A FEBBRAIO GLI ESPERTI LA CONSIDERANO UN'OTTIMA ANNATA. ALLA RACCOLTA, LE UVE SI SONO PRESENTATE PERFETTAMENTE SANE E CON UN'ALTA ACIDITÀ, PARAMETRO CHE DONERÀ AI VINI GRANDE ELEGANZA E FRESCHEZZA. NON MANCHERÀ TUTTAVIA LA STRUTTURA E I PRODUTTORI SONO CONCORDI NEL DIRE CHE IL SANGIOVESE 2008 SARÀ UN'ANNATA DA RICORDARE.

con la forma ad alberello e densità fino a 20.000 ceppi per ettaro.

Caratteristiche Organolettiche

Un vitigno straordinario, che si contraddistingue per carattere, eleganza, austerità, vigore, equilibrio, armonia e longevità. Caratterizzato da un colore rosso rubino con riflessi violacei, il Sangiovese di Romagna è un vino dal sapore secco, asciutto, leggermente tannico e vinoso, con note lievemente amarognole al retrogusto. All'olfatto ripropone i profumi tipici della sua terra: frutti rossi come le ciliegie e fiori di campo come le viole e le violette. ■

IL CONSORZIO CONVITO DI ROMAGNA

CONVITO DI ROMAGNA È IL CONSORZIO CHE HA PER OBIETTIVO LA VALORIZZAZIONE DEL SANGIOVESE DI ROMAGNA, PROMUOVENDO L'ENOLOGIA ROMAGNOLA DI QUALITÀ IN ITALIA E ALL'ESTERO, COME IL RIUSCITO EVENTO VINI AD ARTE DI FEBBRAIO, UN VERO SUCCESSO DI PUBBLICO E CRITICA. IL CONSORZIO NASCE NEL 2001, ANNOVERANDO AD OGGI OTTO AZIENDE SOCIE (TRE MONTI, STEFANO FERRUCCI, FATTORIA ZEBINA, PODERI MORINI, CALONGA, DREI DONÀ - LA PALAZZA, SAN PATRIGNANO E SAN VALENTINO) CHE CONDIVIDONO LA STESSA FILOSOFIA PRODUTTIVA.