



THEA ROSSO



Le migliori uve Sangiovese dell'Azienda per il nostro vino più rappresentativo ed importante. Senz'altro il vino da noi più amato, per questo dedicato a mamma Thea.

The winery's most exceptional Sangiovese grapes create our most representative and prestigious wine. This is our most beloved wine, and thus fittingly dedicated to our mother, Thea.

Zona e comune di produzione	Vigna Thea, podere di Petrignone, Forlì
Uve	100% Sangiovese di Romagna
Altimetria	150 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - sabbioso con presenza di ciottoli
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dell'impianto	3500 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	1968
Resa uve per ceppo	1 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	Settembre, manuale
Vinificazione	Macerazione di 12 giorni a 28°- 30° C. e conseguente fermentazione malolattica
Affinamento	In barriques di Allier di media tostatura nuove per 9 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Produzione media anno	10.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino concentrato
Profumo	Elegante e fine con sentori di frutta e rosa rossa, pepe, liquirizia dolce
Sapore	Elegante, tannini fini, lungo, stesse note dell'olfatto
Abbin. gastronomici	Polenta con cacciagione o funghi, brasati, carne di agnello

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna Thea, in the commune of Forlì</i>
<i>Grape variety</i>	<i>100% sangiovese</i>
<i>Altitude</i>	<i>150 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Sandy-clay with abundant gravelly texture</i>
<i>Training system</i>	<i>Spurred cordon</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>3500 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>1968</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1 kg, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>September; manual picking</i>
<i>Vinification</i>	<i>12-day maceration at 28-30oC, with malolactic fermentation</i>
<i>Maturation</i>	<i>In new medium-toast Allier barriques for 12 months</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>Yes</i>
<i>Average annual production</i>	<i>10.000 bottles</i>
<i>Appearance</i>	<i>Dense ruby red</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Elegant and delicate, with nuances of fruit, red rose petals, black pepper, and sweet liquorice</i>
<i>Palate</i>	<i>Velvety and elegant, echoing the aromas of the nose; fine-grained tannins and leisurely development</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Polenta with game or mushrooms, grills and stews, roast lamb</i>