

LUIGI FIORINI

COLLI PESARESI DOC SANGIOVESE RISERVA



VIGNETO: 1,50 ha adiacente al vigneto del Bartis, ai confini della proprietà

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: sud est

ALTITUDINE: 350m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

ETÀ DELL'IMPIANTO: 30 anni

TERRENO: medio impasto tendente al sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

UVE: 100% sangiovese ad acino grosso

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

MATURAZIONE: dai 30 ai 36 mesi in grandi botti di rovere francese da 25 hl ed affinamento per 12 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 3.300

Bottiglie da 750 ml, 1500ml, 3000ml / Cartoni da 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: colore rubino cupo, volgente al granato, di visibile consistenza, esibisce ampio bagaglio olfattivo che dal floreale di violetta e fiori appassiti iniziali evolve a confettura di prugna, more, ribes e mirtillo, speziato di pepe nero, poi boisè e tabacco da pipa, humus e cuoio, liquirizia e grafite. Assaggio elegante e fine, caldo, pieno, tannini setosi che anticipano la potenza incalzante. Equilibrato tra freschezza e sapidità esprime già buona armonia ed esalta una tipicità esemplare.

ABBINAMENTO: pappardelle alla papera, guancia di vitello brasata, lombo di cinghiale alle bacche di ginepro, cacciagione al tartufo nero, filetto al pepe, pecorino stagionato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C.

VINEYARD: 1.50 hectares near the Bartis vineyard, to the boundary of the estate

TYPE OF LAND: hilly

EXPOSURE: south east

HEIGHT: 350m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

AGE OF THE VINEYARD: 30 years

SOIL: medium texture tending towards sandy

TRAINING SYSTEM: pruned-spur cordon-trained (vines)

GRAPES: 100% large-berry Sangiovese

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

AGEING: in large 25 hl French oak barrels for a period of 30 to 36 months, then aged in bottle for 12 months before the wine is released on the market

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 3.300

750 ml, 1500 ml, 3000 ml bottles / 6 bottle cardboard boxes

TASTING NOTES: dark ruby red in colour, verging on garnet, with visible thickness, it shows a broad bouquet that from flowery notes of violet and dried flowers evolves into plum jam, blackberry, current and blueberry, spicy hints of black pepper, then boisè and pipe tobacco, humus and leather, liquorice and graphite. Elegant and fine, warm, full, with silky tannins that anticipate the increasing power of this wine. Good balance between freshness and full-flavour, it already expresses a nice harmony and enhanced distinctive features.

FOOD PAIRINGS: pappardelle with duck sauce, braised veal cheek, loin of wild boar with juniper berries, game with black truffle, tenderloin with pepper, ripe sheep milk cheese.

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.