

LE MORE DI CASTELLUCCIO: IL SANGIOVESE CHE CERCAVAMO

Veniamo a conoscenza di questa azienda grazie ad una nostra grande amica e scopriamo che l'Azienda Agricola Castelluccio nasce negli anni '70 con i suoi primi 6 ettari di vigneto, realizzati con innovazioni tecniche importanti ed all'avanguardia, che hanno portato all'apice della viticoltura di questa regione, con la nascita del Sangiovese Ronco delle Ginestre e l'acclamato Sauvignon Blanc, Ronco del Re, tutti vini ottenuti da singole vigne. Nel 1999 Vittorio Fiore, coinvolgendo i fratelli Ermanno e Gianmichele ed il figlio Claudio - anch'egli Enologo - acquista la maggioranza delle quote, unendosi così alla compagine societaria precedente, composta dallo stesso Remigio Bordini, da Augusto Valentini, da Gianalfredo Bernabucci e da Diego Amaducci. Vittorio Fiore, che nei primi anni '80 creò i vini di Castelluccio e contribuì in prima persona ai successi dell'Azienda, ben presto raggiunse fama internazionale ed assicura un supporto tecnico di notevole importanza, grazie alla sua professionalità. Castelluccio è da sempre considerata la prima Azienda Romagnola innovativa. La Cantina si trova sulle colline di Modigliana, fra Faenza e Forlì, ad un'altitudine che varia tra i 250 ed i 500 m s.l.m. Siamo in quell'enclave della Romagna chiamata storicamente "ANTICA TOSCANA", poiché fino agli anni '30 faceva parte della vicina Regione Toscana.

La superficie complessiva di circa 40 ettari, dei quali:

• 12 ettari a vigneto

• 2 ettari ad oliveto

• 26 ettari boschivo/seminato/sup. per fabbricati/strade poderali. Nel 1975 in questi terreni, costituiti da calanchi e formati da un compatto strato di marna e calcare, furono individuate delle micro zone particolarmente idonee alla coltivazione della vite per l'ottenimento di uve capaci di produrre vini di elevatissimo livello qualitativo: i ronchi. Tre sono le varietà principali coltivate a Castelluccio: il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon ed il Sauvignon blanc. Scegliamo di testare il Sangiovese Le More, naturale espressione del carattere di questa terra, nonché vitigno di grande generosità e personalità, tanto da riservarsi uno spazio importante fra i grandi vini del mondo. Noi abbiamo testato Le More, il Sangiovese Doc di Romagna 2012.

LE MORE - DOC Sangiovese di Romagna
Il suo uvaggio è composto da 100% di Sangiovese, la zona di produzione è quella di Modigliana, Forlì; i vigneti sono quelli di Ronco Casone e Fregano, mentre la produzione annua è di 70.000 bottiglie.

I vigneti sono collocati ad una altitudine media (slm): 250 - 500 m/slm, la Composizione terreno: marnoso, con tessitura franca. Produzione per ettaro: 70 q.li di uva.

La vinificazione si effettua con la fermentazione in acciaio inox (28-30°C), mentre l'affinamento in bottiglia è minimo di 2 mesi in locale termo condizionato (17°C). Note Organolettiche e Sensoriali

Alla Vista si presenta con un colore rosso rubino con sfumature rosso ciliegia, brillante, pulito e con tratti violacei nella sua cromatura e con un bordo del disco del vino di colore agrumoso tenue. La componente glicerica è di buona consistenza, visibile dagli archetti che lascia sulle pareti del bicchiere in rotazione.

Al Naso mostra sensazioni profumate di ciliegia, con sentori di lampone, una lieve nota di marasca speziata. Buona la pulizia olfattiva inconfondibile anche in presenza di importante nota alcolica (13% vol).

In Bocca si ripresenta la nota ciliegiosa, a seguire quella di lampone, il ribes e con un finale di marasca. Sapido, spalla acida vivace, non tannica e una bocca lunga e fruttata corrispondente alle note percepite all'olfatto. Abbinamento: Grazie alle caratteristiche di questo vino può essere annoverato tra i vini "da tutto pasto" e in particolare con tutti i piatti tipici della cucina Italiana ricchi di sapori e profumi. Ottimo con piatti a base di carni bianche salsate e carni rosse in tutte le maniere e con ci che vi piace.

per info: AZIENDA AGRICOLA CASTELLUCCIO

Via Tramonto, 15

47015 Modigliana (Forlì-Cesena), ITALIA

Tel. (+39) 0546 942486 • Fax (+39) 0546 940383

Web: www.ronchidicastelluccio.it

info@ronchidicastelluccio.it