



BARLUME®

COLLI ROMAGNA CENTRALE DOC ROSSO RISERVA 2015

Annata- Vendemmia 2015.

Annata molto calda e precoce ma sicuramente favorevole ai vitigni internazionali.

Vitigno- Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%. Impianti del 2005. Densità di circa 6.500 ceppi per ettaro, ad alberello. Produzione di 40 quintali di uva per ettaro.

Terreno- Calcereo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 250 m s.l.m.

Raccolta- A mano, in cassette, selezionando rigorosamente i migliori grappoli di ogni pianta.

Vinificazione- Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione separata delle due varietà in acciaio senza controllo della temperatura, con macerazione di 15 giorni per il Cabernet e 20 giorni per il Merlot. Assemblaggio dei vini dopo la fermentazione malolattica e maturazione sulle proprie fecce fini per circa 10 mesi, esclusivamente in acciaio, con continui *batonnages* per ottenere maggior morbidezza, volume e profumi. Affinamento di almeno due anni in bottiglia.

Note degustative – Colore rosso rubino.

Naso complesso ed elegante: carrube, frutta nera e composta di prugne, un cenno balsamico su note di torrefazione. L'ingresso è equilibrato, di buona struttura con tannino morbido e ben integrato. Freschezza e sapidità accompagnano ad un lungo finale. Servire a 16-18°C. Note a cura di AIS Romagna.

Dati analitici:

Alcool	13,93 %vol
Zuccheri riduttori	0,80 g/l
Acidità volatile	0,56 g/l
Acidità totale	5,00 g/l
Estratto secco	29,80 g/l
Solforosa	34,00 mg/l

Vintage – Harvest 2015.

Summer weather was very hot and led to an early harvest, but it was positive for international vine varieties.

Grape variety - Cabernet Sauvignon (60%) Merlot (40%) from a vineyard planted in 2005 trained in "Alberello", "Bush" system at a density of 6.500 vines per hectare (2,600 vines per acre). Grape production: 4000 kg/Ha.

Soil- Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 250 m.

Harvest - Hand-harvested in small crates choosing only the best clusters.

Winemaking process - Soft press and destemming. The grapes are fermented separately, without controlled temperature, for 15 days the Cabernet and 20 days the Merlot, then blended after the malo-lactic fermentation and aged *sur lies* exclusively in stainless steel tanks for ten months, with continuous *batonnages* to preserve the aromas and achieve volume and softness. Bottle-aging for at least two years before release.

Tasting notes - Ruby red colour.

Complex elegant bouquet of carob, black fruit, plum jam, and a balsamic hint. The first sip is balanced, full-bodied with soft and well integrated tannins Freshness and sapidity linger into a long finish. Serving temperature 16-18°C.

Notes edited by AIS Romagna.

Analytical features:

Alcohol	13,93 %vol
Residual sugars	0,80 g/l
Volatile acidity	0,56 g/l
Total acidity	5,00 g/l
Net dry essence	29,80 g/l
Sulphurous	34,00 mg/l

GIOVANNA MADONIA
CANTINA DI BERTINORO

Villa Madonia – Via De' Cappuccini, 130
47032 Bertinoro (FC) – Fax +39 0543 444361
giovanna@giovannamadonia.it
www.giovannamadonia.it