



## OMBROSO

### ROMAGNA DOC SANGIOVESE RISERVA BERTINORO 2017

#### **Annata** – Vendemmia 2017.

Annata decisamente calda e seccata che ha comportato un drastico calo di rese dovuto anche ad una meticolosa selezione di grappoli.

**Vitigno** - Sangiovese in purezza. Impianti a partire dal '93/'94. Superficie 6 ettari. Densità di circa 6.500 ceppi per ettaro, ad alberello. Produzione di 50 quintali di uva per ettaro.

**Terreno** - Calcareo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 300 m s.l.m.

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

**Vinificazione** - Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio. Essendo prodotto solo nelle migliori annate, viene favorita una lunga macerazione sulle bucce. Maturazione ed elevazione per 12/15 mesi in tonneau di rovere francese, per metà nuovi e per metà di secondo e terzo anno. Filtrazione molto larga e affinamento in bottiglia per circa due anni.

#### **Note degustative**- Rosso rubino compatto.

Naso ricco di more e amarene, seguite da profumi di violetta, lievi note balsamiche e speziate. Sorso di grande equilibrio con tannini incisivi e saporiti. Freschezza e sapidità lo sostengono in un finale profondo, succoso e gustoso. Servire a 18°C.

Note a cura di AIS Romagna.

OMBROSO 2017 – “95/100” DOCTORWINE - “5 GRAPPOLI”  
BIBENDA - “4 VITI” ASS. ITALIANA SOMMELIER - “GOLDEN  
STAR” VINI BUONI D’ITALIA

#### **Dati analitici:**

Alcool	14,45 % vol
Zuccheri riduttori	0,50 g/l
Acidità volatile	0,41 g/l
Acidità totale	5,60 g/l
Estratto secco	29,30 g/l
Solforosa	57,00 mg/l

#### **Vintage** – Harvest 2017

Strongly hot and dry vintage that caused a severe drop in production, also due to a carefully selection of grape bunches.

**Grape variety** - 100% Sangiovese from a 6 hectares (15-acre) vineyard planted in 1993/94 at a density of 6.500 vines per hectares (2,600 vines per acre), trained in “Alberello”, “Bush” system. Grape production: 5000 kg/Ha.

**Soil** - Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 300 m.

**Harvest** - The fruit is carefully selected and hand-harvested in small crates when it reaches the full ripeness.

**Winemaking process** - Soft press and destemming. Fermented in stainless steel tanks. “Ombroso” is produced only in the best vintages; therefore we allow a prolonged skin-contact maceration. It spends 12 to 15 months in French Tonneaux - 50% new, and 50% of second and third year. Following a very light filtration the wine rests in the bottle for 2 years, before release.

#### **Tasting notes** - Dense ruby red.

Intense nose of blackberry, sour cherry and violet with delicate balsamic and spicy notes. The palate shows an excellent balance and assertive, tasty tannins, and is supported by freshness and sapidity in a deep and juicy finish. Serving temp. 18°C.

Notes edited by AIS Romagna.

OMBROSO 2017 - “95/100” DOCTORWINE - “5 GRAPPOLI”  
BIBENDA - “4 VINES” ASS. ITALIANA SOMMELIER - “GOLDEN  
STAR” VINI BUONI D’ITALIA

#### **Analytical features:**

Alcohol	14,45 % vol
Residual sugars	0,50 g/l
Volatile acidity	0,41 g/l
Total acidity	5,60 g/l
Net dry essence	29,30 g/l
Sulphurous	57,00 mg/l



Villa Madonna – Via De’ Cappuccini, 130  
47032 Bertinoro (FC) – Tel +39 0543 444361  
giovanna@giovannamadonia.it  
www.giovannamadonia.it