

MARTA
VALPIANI

VIGNAIOLI
INDIPENDENTI
CASTROCARO
TERME

Crete
Azzurre



Crete Azzurre è la nostra espressione del Romagna Sangiovese che nasce sulle argille azzurre e sullo spungone.

Area geografica: Castrocaro Terme, collina di Bagnolo.

Vigneti: versante nord di Bagnolo vigna Sasseto.

Terreno: argille azzurre e affioramento di sasso spungone.

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale.

Densità di impianto: da 3.333 a 4.200 ceppi/ha.

Uve: sangiovese 100%.

Vendemmia: raccolta a partire dalla 2a settimana di settembre.

Metodo di raccolta: manuale.

Vinificazione: fermentazione spontanea, macerazione in acciaio con cappello sommerso per circa 90 giorni, malolattica spontanea, nessuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento: in botte grande, 18 mesi, poi cemento e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16-18° C. Poichè il vino non viene stabilizzato, consigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica.

Abbinamenti: primi piatti e carni rosse.

