

# MARTA VALPIANI

---

# Marta Valpiani Rosso

VIGNAIOLI  
INDIPENDENTI  
CASTROCARO  
TERME



**Marta Valpiani Rosso** è la nostra espressione del Romagna Sangiovese che nasce sul calcare.

**Area geografica:** Castrocaro Terme, collina di Bagnolo.

**Vigneti:** versante sud di Bagnolo vigneti piantumati dal 2.000, vigna Casalino, Casalinetto e Campacci.

**Terreno:** argille rosse ricche di ferro, scheletro con calcare e 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 3a settimana di settembre.

**Metodo di raccolta:** manuale.

**Vinificazione:** fermentazione spontanea, macerazione in acciaio con cappello sommerso per circa 60 giorni, malolattica spontanea, nessuna chiarifica e filtrazione.

**Affinamento:** 1/3 in botte grande, 2/3 in cemento per 10 mesi minimo 6 mesi di affinamento in bottiglia.

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

**Abbinamenti:** primi piatti e carni rosse.

