

Il vitigno Sangiovese

Scritto da Vanni Berna
Lunedì 07 Marzo 2011 09:19



Il Sangiovese è tra i vitigni a bacca rossa più diffusi nella nostra penisola. Il nome deriva dal latino “Jovis Sanguis”, “il sangue di Giove”.

Il Sangiovese ha dimostrato di sapersi adattare a diverse tipologie di terreno anche se predilige località ad alta concentrazione di calcare.

A livello climatico esprime le sue massime qualità in regioni caratterizzate prevalentemente da giornate calde e notti fresche. Questa sua particolare caratteristica ha favorito un maggiore sviluppo nelle regioni centrali (dall'Emilia Romagna fino alla Campania) anche se non è da escludere una minima presenza anche in Calabria e Sicilia.

Esso si distingue in biotipi e cloni diversi. I più importanti sono: il Sangiovese Toscano grosso, il Sangiovese Toscano piccolo e il Sangiovese di Romagna.

Il Sangiovese grosso è coltivato in quantità limitata e prevalentemente nella zona di Montalcino, chiamato Brunello e nella località di Montepulciano, definito Prugnolo Gentile. Il Sangiovese piccolo invece è esteso in maniera omogenea in tutto il territorio toscano.

Il Sangiovese di Romagna, lo troviamo invece nelle province di Rimini, Forlì-Cesena, Bologna e Ravenna.

Dal Sangiovese si possono ottenere vini giovani e con profumi floreali ma anche vini particolarmente adatti all'invecchiamento.

Esso è il vitigno che darà origine ad alcuni tra i migliori vini italiani. Ne sono un chiaro esempio il Chianti, il Chianti Classico, il Brunello di Montalcino e il vino Nobile di Montepulciano ecc.

Lo si può trovare spesso citato anche con i seguenti sinonimi: Calabrese, Cardisco, Maglioppa, Morellino, Pignolo Rosso, Prugnolo, Sangineto ecc.

Il vitigno Sangiovese

Scritto da Vanni Berna
Lunedì 07 Marzo 2011 09:19

Vino degustato: Sangiovese di Romagna Riserva Amacord d'un Ross DOC 2007 az. Trerè.

Tipologia: Vino rosso DOC.

Uve: Sangiovese 85%, Cabernet Sauvignon 15%.

Gradazione: 14%.

Resa per ettaro: 50 hl/ha

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce.

Affinamento: Il vino matura in botticelle di rovere francese per almeno 12 mesi e successivi 6 in bottiglia.

Esame Visivo: Marcato rosso rubino con riflessi granati.

Esame olfattivo: Ampio bouquet di profumi, sentori di more e amarena in confettura, fiori rossi macerati su macchia mediterranea con finale speziato.

Esame gustativo: Impatto caldo, vino di grande struttura. Predominante il sapore di ciliegia e cioccolato, ma resta un vino equilibrato e molto persistente.

Abbinamento: Accompagna arrosti e carni rosse, ma consigliamo un buon Stracotto.

Temperatura di servizio: 18°C- 20°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €13,90- € 14,90.

Punteggio: 89/100.

Il vitigno Sangiovese

Scritto da Vanni Berna
Lunedì 07 Marzo 2011 09:19

Conclusione: Vino di eccezionale qualità, per apprezzarlo al massimo aprirlo almeno 2 ore prima di degustarlo.

Per informazioni o [vendita Sangiovese di Romagna Riserva](#) online, contattare l'enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.