

# COLLI DI IMOLA PIGNOLETTO

## FAT.MONTICINO ROSSO

Via Montecatone, 10  
40026 Imola (Bologne)  
Site internet :  
fattoriadelmonticinatorosso.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	COLLI DI IMOLA PIGNOLETTO DOC
Encépagement :	100% Pignoletto
Nombre bouteilles produites :	9.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud est
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	fermentation en cuves inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	2 ans
Dégustation :	Robe claire, brillante et limpide, Au nez c'est très vif et charmeur avec des notes de pommes et poires. En bouche c'est très frais et assez élégant avec du nerf, de l'équilibre et une certaine finesse.
Mariage mets-vins :	Apéritif, poissons marinés ou grillés type sardine

## VIGNOBLE DE ROMAGNE



# ALBANA DI ROMAGNA SECCO

## FAT.MONTICINO ROSSO

Via Montecatone, 10  
40026 Imola (Bologne)  
Site internet :  
fattoriadelmonticinatorosso.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	ALBANA DI ROMAGNA SECCO DOCG
Encépagement :	100% Albana
Nombre bouteilles produites :	32.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud est
Rendement :	65 hectolitres/hectares
Vinification :	fermentation en cuves inox thermo-régulées
Affinage :	3 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets dorés, nez évolué avec des notes de fruits blancs séchés et quelques tonalités oxydatives. En bouche c'est gras et ample avec une belle palette aromatique et une finale persistante
Mariage mets-vins :	Apéritif, poissons marinés, antipastis

## VIGNOBLE DE ROMAGNE



# SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE

## FAT.MONTICINO ROSSO

Via Montecatone, 10  
40026 Imola (Bologne)  
Site internet :  
fattoriadelmonticinatorosso.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud est
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	fermentation cuves inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	2 à 3 ans
Dégustation :	Robe rubis clair, nez délicat avec notes de petits fruits rouges, en bouche c'est assez frais et léger mais avec une bonne structure tannique et de l'élégance. Un vin léger et sympa avec de la "bévibilité".
Mariage mets-vins :	Charcuteries, pâtes aux légumes

## VIGNOBLE DE ROMAGNE



# ALBANA DI ROMAGNA PASSITO

## FAT.MONTICINO ROSSO

Via Montecatone, 10  
40026 Imola (Bologne)  
Site internet :  
fattoriadelmonticinatorosso.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	ALBANA DI ROMAGNA PASSITO DOCG
Encépagement :	100% Albana
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, silice et calcaire
Altitude et exposition :	100M sud est
Rendement :	30 hectolitres/hectares (attente de la pourriture noble)
Vinification :	fermentation en barriques avec batonnages
Affinage :	24 mois en barriques
Garde :	4 à 6 ans
Dégustation :	Robe or claire, nez mature avec des notes confites de coing et d'abricot, en bouche c'est élégant et frais malgré la présence du sucre avec de l'harmonie et une finale agréable et persistante.
Mariage mets-vins :	Apéritif, dessert à base de fruits blancs

## VIGNOBLE DE ROMAGNE

