

ALBANA DI ROMAGNA

“Delyus”



EMILIE-ROMAGNE



MARTA VALPIANI

Via Bagnolo, 158

47011 CASTROCARO TERME (FC)

Site internet : martavalpiani.it

Dénomination :	ALBANA DI ROMAGNA DOCG
Encépagement :	100% Albana
Nombre bouteilles produites :	10.000
Type de plantation :	Double Guyot et Pergola romagnola
Nature du sol :	Argile et calcaire avec cailloux
Altitude et exposition :	150M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	fermentation en cuves inox thermo-régulées sur lies fines et sans intrants
Affinage :	4 mois en cuve inox
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe or pâle avec reflets brillants, nez vif et délicat avec notes florales et de fruits à chairs blanches. En bouche c'est dynamique et assez ample avec de la minéralité et un équilibre parfait, appellation méconnue à découvrir !
Mariage mets-vins :	Apéritif, fruits de mer, pâtes aux coquillages, poissons grillés

VIGNOBLE D'EMILIE -ROMAGNE



SANGIOVESE di ROMAGNA “Lafarfalla”

VIGNOBLE D'EMILIE -ROMAGNE

MARTA VALPIANI

Via Bagnolo, 158

47011 CASTROCARO TERME (FC)

Site internet : martavalpiani.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination : SANGIOVESE IGT

Encépagement : 100% Sangiovese

Nombre bouteilles
produites : 10.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile azur

Altitude et exposition : 250M sud est

Rendement : 55 hectolitres/hectares

Vinification : fermentation en petits fûts avec macération de 3 semaines
et fermentation spontanée sans intrants, pas de filtration

Affinage : 6 mois en cuve béton et 4 mois en bouteilles

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Robe grant assez claire, nez délicat et vif avec notes de
fruits rouges frais. La bouche est percutante et immédiate
avec une grande bévibilité, de la rondeur et de la
gourmandise, un style très délié et facile d'accès.

Mariage mets-vins : Charcuteries, plats de pâtes avec sauce à la viande

SANGIOVESE

di ROMAGNA Sup.

“Marta Valpiani”

VIGNOBLE D'EMILIE -ROMAGNE

MARTA VALPIANI

Via Bagnolo, 158

47011 CASTROCARO TERME (FC)

Site internet : martavalpiani.it



EMILIE-ROMAGNE



Dénomination :	SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile rouge riche en fer, calcaire avec cailloux
Altitude et exposition :	250M sud est
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Fermentation spontanée en cuve inox spontanée sans intrants, macération en chapeau immergé de 60 jours, malolactique spontanée pas de filtration et de clarification
Affinage :	10 mois 2 tiers en cuve béton 1 tiers en grand foudre puis 6 mois en bouteilles
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe soutenue rubis avec reflets violacés, nez intense, plein et frais avec de la maturité. En bouche c'est très plaisant car élégant, raffiné avec tanins présents mais soyeux, une belle structure et une ampleur agréable, finale complexe et assez persistante
Mariage mets-vins :	Charcuteries, plats de pâtes avec sauce à la viande, viandes rouges grillées