

CA' DI SOPRA · MARZENO, ROMAGNA

Cadisopra

ROMAGNA DOC MARZENO SANGIOVESE

Argille azzurre e rosse, calcare, destra orografica del torrente Marzeno. Un territorio stretto e preciso dove il Sangiovese esprime sapidità, tensione acida e tannino fine che non si trovano altrove in Romagna. Cadisopra è la sua interpretazione più compiuta: selezione delle parcelle migliori, macerazione lunga, tonneau, cemento.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Romagna DOC Marzeno Sangiovese
Vitigno	Sangiovese 100%
Provenienza uve	Ca' di Sopra e Ca' del Rosso
Altitudine	120–240 m s.l.m.
Suolo	Argille azzurre e rosse, calcare
Bottiglie prodotte	5.000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia	Manuale
Macerazione	90 giorni in acciaio
Affinamento legno	12 mesi in tonneau
Affinamento cemento	6 mesi
Affinamento totale	18 mesi
Formati	750 ml · 1500 ml

90

GIORNI DI MACERAZIONE

Lunga permanenza sulle bucce in acciaio. Estrazione lenta, tannini maturi, colore profondo.

12

MESI IN TONNEAU

Affinamento in legno medio per integrare struttura e aromi terziari senza coprire il territorio.

6

MESI IN CEMENTO

Rifinitura in cemento per restituire freschezza e nitidezza prima del rilascio.

Ca' di Sopra — Azienda Agricola Montanari
Via Feligara 15 · 48013 Marzeno di Brisighella (RA) · Romagna
cadisopra.com · info@cadisopra.com

MARZENO È SANGIOVESE.
NOI SIAMO CA' DI SOPRA.