

CA' DI SOPRA · MARZENO, ROMAGNA

Remel

VINO ROSSO · PRIMA ANNATA 2006

Tre vitigni, tre vigne, tre affinamenti separati. Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon vinificati e affinati separatamente per un anno in legno, poi assemblati e lasciati riposare sei mesi in cemento. Un blend che nasce dalla pazienza — e racconta il Marzeno da una prospettiva diversa.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Vino Rosso
Vitigni	Sangiovese · Merlot · Cabernet Sauvignon
Zona	Collina di Agello, Marzeno
Prima annata	2006
Bottiglie prodotte	6.500
Formati	750 ml · 1500 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia	Manuale
Vinificazione	Separata per vitigno
Affinamento legno	12 mesi (separato per vitigno)
Assemblaggio	Dopo 12 mesi in legno
Affinamento cemento	6 mesi post-assemblaggio

Sangiovese

VIGNA MONTALE · CA' DI SOPRA

La quota più alta dell'azienda. Acidità vibrante e tannino fine — l'asse centrale del blend.

Cabernet Sauvignon

VIGNA DELLA PINETA · CA' DI SOPRA

Struttura, colore e longevità. Complessità aromatica e spalla tannica nel tempo.

Merlot

RONCO DI PACÌ · CA' DEL ROSSO

Morbidezza e rotondità dal versante di Ca' del Rosso. Integra il blend e aggiunge profondità.

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

MARZENO È SANGIOVESE.
NOI SIAMO CA' DI SOPRA.