

CA' DI SOPRA · COLLINA DI AGELLO · MARZENO

Vigna Ca' del Rosso

ROMAGNA DOC MARZENO SANGIOVESE RISERVA

Viti piantate nel 1989, esposte a nord, su argille azzurre e rosse della Collina di Agello. Macerazione di 90 giorni, tonneau, cemento, 18 mesi in bottiglia. Tre anni di percorso prima del rilascio — perché questo vino il tempo non può farne a meno.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Romagna DOC Marzeno Sangiovese Riserva
Vitigno	Sangiovese 100%
Podere	Ca' del Rosso
Altitudine	120–180 m s.l.m.
Esposizione	Nord
Suolo	Argille azzurre e rosse, calcare
Anno impianto	1989
Prima annata	2015
Formati	750 ml · 1500 ml · 3000 ml

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia	Manuale
Macerazione	90 giorni
Affinamento legno	12 mesi in tonneau
Affinamento cemento	6 mesi
Affinamento bottiglia	18 mesi
Affinamento totale	36 mesi

90

GIORNI MACERAZIONE

Estrazione lenta. Tannini maturi, struttura per la lunga evoluzione.

12

MESI IN TONNEAU

Legno medio per integrare struttura e complessità.

6

MESI IN CEMENTO

Rifinitura per restituire freschezza e nitidezza.

18

MESI IN BOTTIGLIA

La pazienza come ultimo ingrediente.

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.