

CA' DI SOPRA · COLLINA DI AGELLO · MARZENO

Vigna Montale

ROMAGNA DOC MARZENO SANGIOVESE RISERVA

La vigna più alta dell'azienda — un poggio tra i 200 e i 240 metri, esposto tra nord-est e nord-ovest, sulle argille azzurre della Collina di Agello. Escursioni termiche marcate, bucce spesse, acidità vibrante. Un Sangiovese verticale, con tensione e precisione che solo la quota sa dare.



VIGNA E TERRITORIO

Denominazione	Romagna DOC Marzeno Sangiovese Riserva
Vitigno	Sangiovese 100%
Podere	Ca' di Sopra
Altitudine	200–240 m s.l.m.
Esposizione	Nord-est · Nord-ovest
Suolo	Argille azzurre
Anno impianto	2001
Prima annata	2019
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.