



Emilia Romagna

Dolcemente adagiata sulla riva destra del grande fiume Po, essa ingloba tre zone climatiche ed ambientali dolcemente confinanti: la pianura, i colli e la montagna. Il clima e le caratteristiche pedoclimatiche del territorio, danno origine alle diverse zone vinicole, procedendo da ovest verso est, per poi avvicinarsi alle zone più miti della Riviera Romagnola.

La regione è divisa in due aree geografiche e culturali distinte: l'Emilia, nella parte occidentale e la Romagna, nella parte orientale. Le due aree si distinguono sia per la diversa cucina che per le uve che si coltivano e quindi i vini che se ne ricavano.

Tra i vini più famosi della regione c'è senza dubbio il Lambrusco, vino rosso frizzante dalle molteplici qualità e tipologie, insieme al Sangiovese, al Gutturmo e al Centesimino. I vini bianchi più celebri sono: l'Albana, primo vino bianco della regione ad aver ricevuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita, e il Pignoletto.



Collesanti

Cesena (Forlì-Cesena)

Collesanti nasce dal desiderio di valorizzare la storia della Romagna all'interno di un bicchiere di vino. Ispirati dai versi di Carducci, che per primo unì storia e leggenda dantesche dedicando le sue rime alla Pieve di San Donato a Polenta, nasce una linea di altissima qualità per permettere a chiunque di regalarsi un sorso di poesia. I vigneti siti nelle colline di Bertinoro nel comune di Tessello, storici areali del Sangiovese di Romagna, regalano note di colore e passione dove i suoli sono argillo-calcarei, ma con una grande presenza di sabbie. Le colline ventose e l'escursione notturna conferiscono freschezza ed eleganza ai vini.



Giovinetta Albana di Romagna DOCG

100% albana

Le uve di albana vengono raccolte nelle prime ore del mattino, per mantenere le temperature più fresche. La pressatura delicata precede una vinificazione in acciaio a basse dosi di solforosa. Segue un affinamento in acciaio per 4 mesi. Al naso sprigiona piacevoli note di frutta a polpa gialla matura. Al palato è morbido, fresco e di buon equilibrio.



Dantesco Famoso Rubicone IGT

100% famoso

Le uve provengono dai vigneti sulle colline di Cesena. La fermentazione si svolge esclusivamente in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati. Affinamento di 4 mesi in acciaio sulle fecce fini. Di colore giallo paglierino tenue, al naso è fruttato, con sentori di mango, pesca e agrumi freschi. In bocca è tondo, sapido e gustoso.



Sandonato Sangiovese Superiore DOP

100% sangiovese

La scelta di un prodotto senza solfiti è nel segno di produrre vini salutari nel rispetto della natura. La raccolta minuziosa del sangiovese viene protetta di microrganismi utili e la fermentazione si compie in acciaio. Una metà dell'affinamento si compie in acciaio e l'altra parte in tonnaux per 6 mesi. Al naso rivela sorprendenti note di frutti di bosco, ribes, amarene e ciliegie. Al palato è piacevolmente sapido, fruttato ed armonico.



Peccaminoso Rubicone IGP

100% centesimino

Il centesimino è un vitigno tipico della Romagna, con sensazioni floreali intense di viola e rose, e note di frutta rossa. Le uve vengono vinificate in acciaio a cui segue un affinamento di 8 mesi. Al naso si presenta con note di frutta matura e piccoli frutti di bosco. Al palato è morbido, elegante, fresco e delicato, dai tannini fini e vivaci.



*Nobilguido
Rubicone IGP*

100% cabernet sauvignon

Le uve vengono attese e non raccolte a caso. Si scelgono i tempi ed i modi più gentili per trasformarla; per far sì che tutti gli aromi vengano espressi. La vinificazione viene svolta in acciaio a cui segue un affinamento di 12 mesi in tonnaux. All'olfatto esprime eleganti note piraziniche e balsamiche, sentori di frutti a polpa rossa. Al palato è pieno e intenso, ricco e fresco, con eleganti aromi vegetali sul finale.

