



SILENOS



ROMAGNA DOC
SANGIOVESE SUPERIORE

PODERE
BARATTA
BERTINORO



Silenos

Denominazione: Romagna Sangiovese D.O.C. Superiore

Gradazione Media: 13,5% vol.

Uvaggio: Sangiovese 90%, Montepulciano 10%.

Vinificazione: A chicco intero, e temperatura controllata 24-26°C, concentrato mediante "salassi", con macerazione prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.

Affinamento: Sosta almeno 10 mesi in piccole botti di rovere per 60% della massa.

Descrizione: Colore rosso scarlatto con riflessi

bordeaux. Ingresso intenso, caldo, tipico, con sentori evoluti, note violetta appassita, prugna in confettura, ciliegia marasca, vaniglia ed eucalipto. In bocca si presenta caldo, di una buona struttura, elegante e persistente, piacevolmente tannico, in armonia con il profilo olfattivo ed è sostenuto nel finale da una tipica e piacevole vena acidula.

Accostamenti: Adatto a portate impegnative come primi piatti al forno, carni in crosta di sale, cacciagione, formaggi e salumi stagionati.



Conzano

Denominazione: Romagna Sangiovese
D.O.C. Superiore Riserva

Gradazione Media: 14% vol.

Uvaggio: Sangiovese.

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 26°C, concentrato mediante “salassi”, con macerazione prolungata fino alla fine della fermentazione alcolica.

Affinamento: Sosta almeno 12 mesi in piccole botti di rovere poi in acciaio fino all’imbottigliamento.

Descrizione: Colore rosso bordeaux intenso con riflessi granati. Ingresso intenso, maturo, caldo, con una discreta complessità, prevalenti le note di prugna in confettura, menta piperita, ribes, cuoio, caramello, piacevolmente delicata la tostatura. Al palato gode di buona struttura, ricordi di piccoli frutti rossi macerati ed una piacevole vena acidula accompagnano verso un finale rotondo e persistente, in coerenza con il profilo olfattivo.

Accostamenti: adatto a portate impegnative come carni rosse arrosto o in umido, cacciagione, salumi stagionati, formaggi di fossa, mostarde, “Savour”.



Sangiovese Baratta

Denominazione: Forlì I.G.T. Sangiovese

Gradazione media: 13,5% vol.

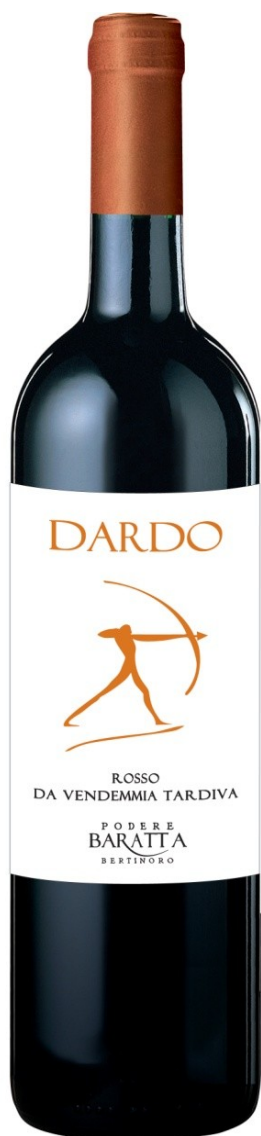
Uvaggio: Sangiovese.

Vinificazione: In tini a temperatura controllata 24°C, con macerazione breve.

Affinamento: Matura in acciaio almeno 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

Descrizione: Colore rosso rubino con riflessi violacei. Ingresso deciso, da vino giovane, prevalenza di note fruttate come lampone e ribes e rosa. Vellutato al palato, con un tipico finale leggermente asciutto, ma persistente.

Accostamenti: Vino a tutto pasto, adatto ad antipasti all'italiana, primi piatti della tradizione romagnola o formaggi freschi.



Dardo

Denominazione: Rubicone I.G.T. Rosso da vendemmia tardiva

Gradazione Media: 15,5 vol%

Uvaggio: Sangiovese 90%, Montepulciano 10%.

Vinificazione: Lungo appassimento in vigna delle uve attentamente selezionate, calo in peso fino al 50%, poi fermentazione a temperatura controllata a 16-18°C, con blocco naturale della fermentazione, con conseguente presenza di un leggero tenore zuccherino.

Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in inox per 3-6 mesi, poi imbottigliamento e sosta in bottiglia per almeno 3 mesi.

Descrizione: Colore rosso bordeaux, con riflessi granati. Ingresso pieno, intenso, prevalenza di note evolute che sfumano dal mirtillo, alla confettura di prugne, con ricordi di vaniglia e cuoio, sul finale prevalgono note balsamiche che ricordano l'eucalipto. Al palato è leggermente dolce, voluminoso, vellutato, molto persistente, coerente con il quadro olfattivo, finale armonico, dominato dalle note di piccoli frutti rossi.

Accostamenti: Ideale per i fine pasto con dolci al piatto, ma anche semplicemente come vino da meditazione abbinato a formaggi stagionati, Savour, mostarde in generale e frutta essiccata. A suo agio con selvaggina.



Teukros

Denominazione: Forlì I.G.T. Rosso

Gradazione Media: 14% vol.

Uvaggio: Montepulciano 100%.

Vinificazione: Tradizionale in rosso a temperatura controllata 26°C, concentrato mediante “salassi”, con macerazione prolungata fino alla fine della fermentazione.

Affinamento: Sosta almeno 12 mesi in botti di rovere per 100% della massa poi in acciaio fino all’imbottigliamento.

Descrizione: Colore rosso bordeaux intenso con riflessi porpora. Ingresso intenso, con un buon ricordo di frutti rossi ed una complessità discreta, fondata su aromi di confetture, note tostate e caramello. In bocca presenta una grande struttura, in buon equilibrio con una discreta freschezza ed una interessante morbidezza finale.

Accostamenti: Adatto a portate impegnative a base di carni rosse arrosto o in umido, cacciagione, salumi stagionati, formaggi di fossa, mostarde, “savour”.



Nora

Denominazione: Romagna Albana D.O.C.G. Secco

Gradazione media: 13,5% vol.

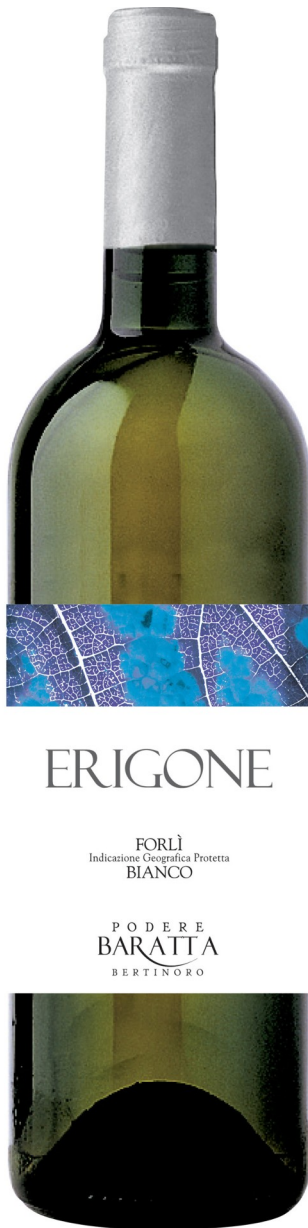
Uvaggio: Albana.

Vinificazione: A temperatura controllata a 12°C in iper-riduzione.

Affinamento: Sosta sulle fecce fini per 2-4 mesi.

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ingresso olfattivo intenso, maturo ed elegante, con una buona complessità olfattiva che parte dal floreale e deriva verso frutti a polpa gialla, con note di mandorla, mentuccia, eucalipto, giungendo poi ad un finale ancora ampio con sentori di acacia e vaniglia. Al gusto è caldo, pieno, presenta una discreta struttura, nel complesso rispecchia le caratteristiche olfattive, sostenuto da una vena acidula che conduce ad un finale armonico e persistente dove dominano i sentori di albicocca matura.

Accostamenti: La sua struttura lo rende adatto a tanti abbinamenti, a suo agio con primi piatti a base di pesce o della tradizione romagnola, può riservare piacevoli sorprese anche abbinato a dolci teneri o come vino da meditazione.



Erigone

Denominazione: Forlì I.G.T. Bianco.

Gradazione media: 11,5% Vol.

Uvaggio: Pinot Grigio, Albana e Trebbiano.

Vinificazione: A temperatura controllata a 12°C in iper-riduzione.

Affinamento: Sosta sulle fecce fini per 2-4 mesi.

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Ingresso olfattivo fine ed elegante, con prevalenza di note biancospino, acacia, mela verde, pesca, integrate in un complesso avvolgente, con un finale di cedro e salvia. Al gusto è vellutato, di buona beva, non eccede in struttura, fa dell'equilibrio il suo punto di forza, è semplice, ma elegante, è sostenuto da una vena acidula che conduce ad un finale armonico e persistente.

Accostamenti: Ideale come aperitivo, abbinato ad antipasti di mare, interessante anche accostato a crudità, a suo agio con primi piatti a base di pesce.



4 Dicembre

Denominazione: Rubicone I.G.T. Rosso.

Gradazione media: 14,5+5,5% vol.

Uvaggio: Sangiovese Merlot Cabernet.

Vinificazione: Lungo appassimento in vigna delle uve attentamente selezionate, calo in peso fino al 50%, poi fermentazione a temperatura controllata a 16°C, con blocco naturale della fermentazione, con conseguente presenza di un notevole tenore di zuccherino.

Affinamento: 50% in botti di rovere, 50% in inox per 12 mesi, poi imbottigliamento e sosta in bottiglia per almeno 3-6 mesi.

Descrizione: Colore rosso bordeaux, con riflessi granati. Ingresso pieno, intenso, prevalenza di note evolute che sfumano dalla mora al mirtillo, alla confettura di prugne, con ricordi di vaniglia e caffè, sul finale prevalgono note balsamiche che ricordano liquirizia ed eucalipto. Al palato è dolce, voluminoso, vellutato, molto persistente coerente con il quadro olfattivo, finale armonico, dolciastro, dominato dalle note di mirtillo.

Accostamenti: Ideale per i fine pasto con dolci al piatto, anche elaborati, a base di piccoli frutti, panna, gelato fior di latte, o crema chantilly.



Tallia Passito

Denominazione: Romagna Albana D.O.C.G. Passito

Gradazione media: 12%vol.

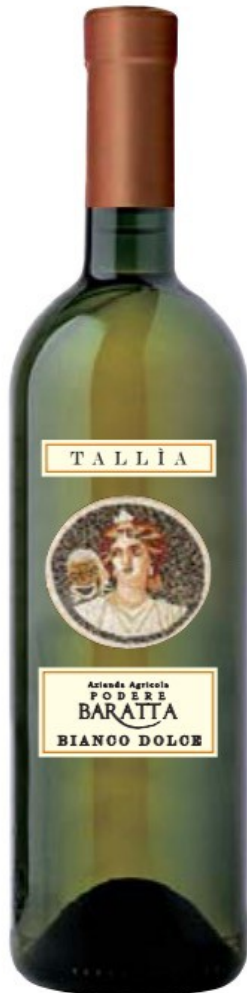
Uvaggio: Albana (sovra-maturata).

Vinificazione: Lungo appassimento in cassette delle uve attentamente selezionate, calo in peso fino al 40%, fermentazione a temperatura controllata a 15°C, con blocco naturale della fermentazione, con conseguente presenza di un notevole tenore zuccherino.

Affinamento: 40% in botti di rovere, 60% in inox per 12 mesi, poi imbottigliamento e sosta in bottiglia per almeno 3 mesi.

Descrizione: Colore giallo ambra con riflessi ramati. Ingresso pieno, intenso, prevalenza di note evolute che sfumano dall'albicocca secca alla mandorla dolce con ricordi di miele e cuoio, sul finale prevale la mandorla leggermente tostata. Dolce, voluminoso di grande struttura, molto persistente.

Accostamenti: Ideale per i fine pasto con dolci caserecci della tradizione romagnola, ciambella, biscotti, cantucci, ma anche in abbinamento a miele, confetture e formaggi lungamente stagionati; vino adatto alla meditazione.



Tallia

Denominazione: Bianco Dolce

Gradazione Media: 11% vol.

Uvaggio: Albana.

Vinificazione: A freddo 12°C in iper-riduzione, con blocco della fermentazione per ottenere il residuo zuccherino desiderato.

Descrizione: Colore giallo oro con riflessi dorati. Ingresso fine, intenso, prevalenza di note fruttate che sfumano dall'albicocca al miele. Dolce, di discreta struttura, avvolgente.

Accostamenti: ideale per dolci caserecci della tradizione romagnola, ciambella, biscotti, cantucci.



Clio

Denominazione: Bianco Frizzante

Gradazione: 12% vol

Uvaggio: Albana, Pignoletto.

Vinificazione: a freddo 14°C in iper-ossidazione

Affinamento: sosta sulle fecce fini 2 mesi, rifermentazione metodo Charmat 12°C

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, ingresso deciso, intenso, di frutti a pasta gialla come banana e pesca, buona fragranza. In bocca risulta piacevolmente strutturato; presenta un buon perlage e una buona persistenza retro-olfattiva.

Accostamenti: vino a tutto pasto, adatto in particolare a portate a base di pesce.



Clio Rosè

Denominazione: Rosè Frizzante

Gradazione: 12% vol

Uvaggio: Merlot

Vinificazione: a freddo 14°C in iper-ossidazione

Affinamento: sosta sulle fecce fini 2 mesi, rifermentazione metodo Charmat 12°C

Descrizione: Colore rosato, ingresso fresco, buona acidità, buona fragranza. In bocca risulta piacevolmente strutturato; presenta un buon perlage e una buona persistenza retro-olfattiva.

Accostamenti: vino a tutto pasto, adatto in particolare come aperitivo e con portate a base di pesce.



Spumante Brut

Denominazione: Vino Spumante brut - metodo charmat

Gradazione Media: 11,5 % vol.

Uvaggio: Pinot grigio 80%, Sauvignon 20%

Vinificazione: A freddo 12°C in iper-riduzione.

Affinamento: Presa di spuma in autoclave, con sosta sulle fecce fini per un totale di 2-4 mesi di elaborazione.

Descrizione: Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ingresso olfattivo intenso ed elegante, con una sfumatura olfattiva che parte dal floreale (camomilla), e deriva verso frutti a polpa gialla (banana e mela) giungendo ad un finale vanigliato. Al gusto fragrante, persistente, caratterizzato da una equilibrata freschezza, nel complesso rispecchia le caratteristiche olfattive, sostenuto da una vena acidula che conduce ad un finale pieno e persistente.

Accostamenti: Ideale come aperitivo, per antipasti di mare, interessante anche accostato a crudità, a suo agio con primi piatti a base di pesce.