

Cucco Rosso

Romagna Sangiovese Superiore DOP

DESCRIZIONE

Vino rosso di buona fattura. Profumo fresco, al gusto note di prugna e ciliegia, sapore pulito. Un vino prodotto nell'antica tradizione, nelle colline del territorio Romagnolo.

Il Cucco Rosso prende il nome dal podere Cucculia (350 mt s.l.m.), portando avanti una tradizione secolare di qualità ed eccellenza.

SCHEMA TECNICA

Vitigno: Sangiovese

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Resa per ettaro: 60 q.li

Coltivazione: 350 M. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: Tanks in acciaio

Elevazione: Tanks in acciaio

Affinamento: in bottiglia per 12 mesi

Colore: Rosso rubino

Profumo: Fresco

Gusto: Note di prugna e ciliegia

Abbinamenti: Tortelli di patate, salumi, arrostiti e formaggi molli.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formato bottiglia: 0,75 Lt / 1,50 Lt.

Alcool (% vol.): 13,00

Annata: 2022/2023



Cucco Rosso

Romagna Sangiovese Superiore DOP

DESCRIPTION

A well-crafted red wine with a fresh aroma, featuring notes of plum and cherry on the palate and a clean taste. This wine is produced in the ancient tradition, in the hills of the Romagna region.

The Cucco Rosso takes its name from the Cucculia estate (350 meters above sea level), continuing a centuries-old tradition of quality and excellence.

TECHNICAL SHEET

Grape Variety: Sangiovese

Denomination: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Yield per ht: 60 quintals

Cultivation: 350 M s.l.m.

Cane training system: Guyot Harvest

Harvest time: first decade of October

Vinification: Steel tanks

Raising: Steel tanks

Aging: in the bottle for 12 months

Color: Ruby Red

Bouquet: Fresh

Taste: Notes of plum and cherry

Recommended pairings: Potato tortelli, cured meats, roasts, and soft cheeses

Serving Temperature: 16-18°C

Bottle Size: 0.75 L / 1,50 L

Alcohol (% vol.): 13.00

Vintage: 2022/2023

