

Cucco Nero

Modigliana Sangiovese Riserva DOP

DESCRIZIONE

Rosso di ottima fattura. Profumo ampio, al gusto sentori di vaniglia e di frutti di bosco, sapore morbido e voluminoso.

Un vino prodotto nell'antica tradizione, nelle colline del territorio Romagnolo.

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

SCHEDA TECNICA

Vitigno: Sangiovese

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore DOP

Tipo di terreno: Carso

Resa per ettaro: 50/60 q.li

Sistema di allevamento: Guyot

Epoca di Vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione: in tanks in acciaio

Elevazione: per 30 mesi circa in barriques di rovere

Affinamento: in bottiglia per 6-8 mesi

Colore: rosso rubino intenso, consistente

Profumo: ampio di piccoli frutti a bacca rossa e speziato di vaniglia

Gusto: vino di buona struttura, caldo, morbido con tannini eleganti e ben integrati. Persistente su sentori di frutti di bosco

Abbinamenti: carni importanti (cacciagione), formaggi francesi o di buona stagionatura.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Formato bottiglia: 0,75 lt / 3,00 lt.

Alcool (% vol.): 13,00



Cucco Nero

Modigliana Sangiovese Riserva DOP

DESCRIPTION

Highly reserached red wine, obtained from a very good workmanship. It is a wine obtained following an ancient tradition, up in the hills in the Romagna area.

Cucco Nero is named after the small farm Cucculia (350 msl), continuing a centuries-old tradition of quality and excellence.

TECHNICAL SHEET

Grape variety: Sangiovese

Appellation: Modigliana Sangiovese Riserva D.O.P.

Quality of terrain: karst terrain

Yield per ha: 50/60 q/l

Cane training system: Guyot

Harvest date: first decade of October

Vinification: in tanks of steel

Raising: 30 months in French tonneaux

Aging: in bottles for 6-8 months

Colour: intense ruby red colour, good consistency

Parfume: wide parfume of small red berries, vanilla scented

Taste: well-shaped wine, warm, soft with elegant and well balanced tannins. Long-lasting berries flavor

Food pairings: meat (game meat), French cheese

Temperature: 16-18 °C

Alcohol (% vol.): 14,00

