
REGIONE / REGION
**Emilia-Romagna
ITALIA**

NOME DEL VINO / NAME OF THE WINE
OLMATELLO

VITIGNO / GRAPE VARIETY
SANGIOVESE

DENOMINAZIONE / APPELLATION
**ROMAGNA DOC
SANGIOVESE
SUPERIORE
RISERVA**

DEGUSTAZIONE / TASTING NOTES

COMPLESSO E SPEZIATO /
COMPLEX AND SPICY

STRUTTURATO /
DEEP, PRONOUNCED TANNINS

ELEGANTE E PERSISTENTE /
ELEGANT AND RICH



PODERE LA BERTA

poderelaberta.com



OLMATELLO SANGIOVESE RISERVA

Il sangiovese in purezza dall'omonima zona dell'Olmatelyo, il meraviglioso e suggestivo bosco di pini monumentali che diventa un balcone naturale sulle colline tutt'intorno e che si affaccia a strapiombo sulla valle di San Cristoforo, storicamente conosciuta per un'antica fonte termale idropinica-sulfurea. Questo è il vino con il miglior grado di maturazione delle uve, esposte a sud e posizionate nella parte più alta dell'azienda.

Corniolo

Il corniolo è una specie longeva, perenne e rustica che predilige terreni argillosi, calcarei, profondi e fertili, prospera soprattutto nelle pinete ma anche nei giardini grazie alle sue doti ornamentali. A ridosso di un calanco, cresce protetto l'Olmatelyo, una folta chioma di pini millenaria, a strapiombo sulla vallata sottostante, zona in cui cresce indisturbato questo sangiovese potente, robusto e saggio.

Vinificazione

Dopo la fermentazione in acciaio, passaggio in barriques di rovere da 225 l di primo, secondo e terzo utilizzo per 24 mesi di maturazione, a cui segue assemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Note sensoriali

Colore: rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati.

Olfatto: complesso, fine, ricorda frutta secca e note speziate intense come tabacco, liquirizia, cuoio e caffè tostato.

Palato: fine, caldo, profondo, con tannini decisi e un finale elegante, intenso e coinvolgente.

