



MORATTINA

Winery and Hospitality

Il complesso delle tenute di Montefortino si trova sui crinali dove sorgeva il vecchio Castello di Montis Fortini ed è costituito dall'unione di sette poderi armonicamente collegati a costituire un'oasi paesaggistica pressoché intatta. Gli antichi rustici costruiti all'interno dei poderi, svettano sulle colline che guardano Faenza a pochi chilometri da quelle mete che rendono questo territorio ricco e vivace; Faenza, Brisighella, Castrocaro Terme, Torre di monte Poggiolo e Torre d'oriolo dei Fichi. Una felice morfologia della proprietà e delle aree coinvolte ne garantiscono una attenta tutela paesaggistica nell'ottica di un omogeneo sviluppo progettuale, attraverso l'offerta di un prodotto territoriale allargato.

Negli ultimi anni sono stati fatti investimenti in nuovi impianti allo scopo di perseguire un ambizioso progetto vitivinicolo e di recupero ambientale.

Vigne: 10 ettari di vigneto di varietà Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon rosso, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Petit verdot con impianti a cordone libero con un sesto d'impianto 2,50x0,75 pari a 5333 piante per ettaro.

Morattina - Via Montefortino, 2 - 48013 Brisighella (RA) Italy - www.morattina.it - info@morattina.it
Luca Stramenga +39 331/3167735 - luca.stramenga@morattina.it
Tom Luger + 39 335/6468456 - tom.luger@morattina.it

Tenute di
Montefortino



MORATTINA

Sangiovese DOC 2009

Vigne

Impianto:

cordone libero

Sesti d'impianto:

2,50 x 0,75 pari a 5333 piante x ettaro

Esposizione:

sud ovest in zona collinare con terreni inerbiti senza irrigazione

Terreno:

matrice marne e arenarie

Porti innesto:

Rictel 110

Altitudine:

150 mt

Uvaggi

90% Sangiovese

10% Merlot

Fermentazione

Fermentazione alcolica in acciaio

Fermentazione malolattica in barrique

Affinamento: 4 mesi in barrique

12 mesi in vetro

Vendemmia 2009

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Inizio stagionale anticipato. Estate con medie

temperature; epoca di pre raccolta fresca e umida.

Questi aspetti hanno generato sulle uve la formazione di

grappoli spargoli e le basse temperature estive e

autunnali hanno fatto preservare gli aromi varietali

Aspetti organolettici

Colore rubino con note bronzate di buona intensità al

naso decise note di ciliegia e in evoluzione in bicchiere

note di cannella all'ingresso in bocca si confermano le

note di frutta matura. In bocca compare la nota alcolica

sostenuta da una spalla acida. Al finale tannini eleganti

con finale amaro



Ca fuggi

Sangiovese in purezza 2009

Vigne:

Impianto:

cordone speronato

Sesti d'impianto:

2,50 x 0,75 pari a 5333 piante x ettaro

Esposizione:

sud ovest in zona collinare con terreni inerbiti senza irrigazione

Terreno:

matrice marne e arenarie

Porti innesto:

Rictel 110

Altitudine:

150 mt

Uvaggi

100% selezione di grappoli Sangiovese

Fermentazione

Fermentazione in acciaio

Affinamento: 2 mesi in vetro

Vendemmia 2009

Epoca di vendemmia: terza decade di settembre

Inizio stagionale anticipato. Estate con medie

temperature; epoca di preraccolta fresca e umida.

Questi aspetti hanno generato sulle uve la formazione di

grappoli spargoli e le basse temperature estive e

autunnali hanno fatto preservare gli aromi varietali

Aspetti organolettici

Colore rubino con note bronzate di buona intensità al

naso decise note di ciliegia e in evoluzione in bicchiere

note di cannella all'ingresso in bocca si confermano le

note di frutta matura. In bocca compare la nota alcolica

sostenuta da una spalla acida. Al finale tannini eleganti



MORATTINA

Bianco IGT Ravenna 2010

Vigne

impianto

Cordone speronato

Sesto d'impianto

2,30x0,75, 5800 piante per ettaro

Esposizione

Nord est in zona collinare

con terreni inerbiti senza irrigazione

Altitudine

150 mt

Porti innesto

Richter 110

Uvaggi

40% Chardonnay

40% Riesling

20% sauvignon Blanc

Fermentazione

Fermentazione alcolica 70% acciaio 30% Barrique

A seguire 4 mesi di elevage sur lees

medienate Batonage

Affinamento 10 mesi in bottiglia

Aspetti organolettici

Colore giallo paglierino brillante al naso decise note di

pesca bianca e camomilla in bocca ingresso elegante

non dolce dove si confermano le note di camomilla,

acidità elegante non astringente con complessità di

glicerina che si prolungano nelle persistenza

del vino in bocca

