



Dai Ronchi, vini leggendari

Un nome, un progetto visionario. E poi il riconoscimento internazionale. I vini dell'azienda Castelluccio sono la vincita di una scommessa del passato

di Claudia Cataldo

La firma è la sua, e sembra serigrafare ogni aspetto della società agricola Castelluccio, dalla vigna ai vini imbottigliati. Vittorio Fiore consacrò qui la sua fama di enologo: portando avanti un progetto ritenuto "visionario", ovvero quello di produrre vini Sangiovese di grande personalità in Romagna, operando sulla selezione dei cloni. Erano gli anni '70: l'allora proprietario Baldi e Fiore credevano nella possibilità di creare dei *Super Romagna*, se così si possono chiamare (ispirandosi ai vicini Super Tuscan). E così fu. I mitici "Ronchi" divennero l'emblema della qualità,

dimostrando che la Romagna del vino poteva aspirare all'eccellenza, oltre che ai grandi numeri. Sono tre le varietà principali coltivate negli ettari di Castelluccio: il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon e il Sauvignon Blanc, che si manifestano con caratteristiche straordinarie nelle due linee di vini dell'azienda, i bianchi e i rossi. Ogni vino ha una storia da raccontare. Fioccano gli aneddoti, che rendono questi vini leggendari. Il Ronco del Re seppe impressionare Veronelli e fu portato in tavola durante un pranzo di Stato con Gorbaciov; il Ronco de Ciliegi è stato – ed è – il noto portabandiera dell'identità di Castel-

luccio. I numerosi riconoscimenti, italiani e d'oltre confine, che si sommano anno dopo anno, non sono che una conferma. •

CASTELLUCCIO
AZIENDA AGRICOLA

SOCIETÀ AGRICOLA CASTELLUCCIO ARL
Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC)
Tel. 0546 942486 - Fax 0546 940383
www.ronchidicastelluccio.it - info@ronchidicastelluccio.it



Legendary wines

A name, a visionary project, and then the international acknowledgement. The wines of Castelluccio are a winning bet

Every sector of this enterprise seems to bring his signature, from the vineyards to the bottles of wine. Vittorio Fiore has become famous as oenologist thanks to his visionary project: the

production of Sangiovese in Romagna, working on a selection of clones. In the 70s the former owner of this winery, Baldi, together with Fiore believed in the possibility to create some "Super-Romagna" (called in this way thinking about the famous Super-Tuscan). So they created the mythical "Ronco" line, the symbol of the oenological potential of Romagna. In the vineyards of Castelluccio grow three grape varieties: Sangiovese, Cabernet and Sauvignon Blanc, that here reveal ex-

cellent peculiarities. The winery proposes two lines of red and white wines. Every bottle has a personal story to tell. There are many anecdotes that make these wines legendary. Ronco del Re for instance made a great impression on Veronelli and was chosen for an official dinner with Gorbaciov, while Ronco dei Ciliegi represents the identity and the buttonhole of Castelluccio. The confirmation of this success are the numerous acknowledgments received by this winery.



CASTELLUCCIO

Ronco dei Ciliegi
Igt di Forlì rossp

2006



Zona di produzione: Modigliana (FC)

Uvaggio: 100% Sangiovese

Altitudine: 350 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Periodo di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox; maturazione in tonneau da 350 litri (di secondo passaggio) per almeno 12 mesi in locale termo-condizionato (15°C)

Affinamento: in bottiglia per almeno 10 mesi in locale termo-condizionato (17°C)

Colore: rubino intenso, tendente al granato

Olfatto: ampio, ricco e speziato, con sentori di ciliegie e di ginepro

Gusto: pieno, estremamente vellutato ed armonico, con un'acidità ben equilibrata con la componente tannica; la componente del rovere è ben proporzionata rispetto al frutto del vino

Temperatura di servizio: 18°C

Gradazione alcolica: 13% vol

Abbinamenti consigliati: arrostiti di carni rosse, pollame nobile e cacciagione, piatti importanti di carne della cucina regionale

Production area: Modigliana (FC)

Grape variety: Sangiovese 100%

Altitude: 350 m a.s.l.

Training system: spurred cordon

Harvest period: end of September

Wine making: fermentation in stainless steel, ageing in 350 litres second passage tonneaux for 12 months in thermo-conditioned room (15°C)

Refining: 10 months in bottle in thermo-conditioned room (17°C)

Colour: intense ruby red tending to garnet

Bouquet: rich and spicy, ample, with cherry and juniper inklings

Taste: full-bodied, velvety and harmonic, well-balanced acidity with tannins, and wood inklings with fruits aromas

Serving temperature: 18°C

Alcohol: 13% by vol.

Best with: roast red meat, poultry, game, regional structured meat dishes

SOCIETÀ AGRICOLA CASTELLUCCIO ARL

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) - Tel. 0546 942486

Fax 0546 940383 - www.ronchidicastelluccio.it - info@ronchidicastelluccio.it

