



( SCELTI PER VOI )

# Vini firmati Vittorio Fiore

L'azienda Castelluccio si trova sulle colline di Modigliana, tra Faenza e Forlì, in quell'enclave di Romagna denominata "antica Toscana", fra i 250 e i 400 metri sul livello del mare. Un gioiello romagnolo che si distingue per la costante ricerca di innovazione e l'alta qualità dei suoi vini e che ha contribuito a risollevarne la nomea enologica di questa terra. Gran parte del merito va a Vittorio Fiore, enologo che molto ha dato all'azienda, prima come consulente e poi acquistandone le quote di maggioranza. Oltre alla capacità dell'uomo, a fare la forza di Castelluccio sono i

**I vini dell'Azienda Castelluccio sono esportati e apprezzati in tutto il mondo, grazie ad idee lungimiranti e alle grandi potenzialità dei "ronchi"**

"ronchi": microzone, mediate di un ettaro, un ettaro e mezzo, sottratte alla boscaglia e particolarmente vocate alla produzione di uve di alto livello qualitativo. Sono tre le varietà

coltivate: il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon e il Sauvignon Blanc, non originario di questa terra ma che sviluppa qui caratteristiche uniche. Il Ronco delle Ginestre è prodotto con uve del primo vigneto Sangiovese piantato, di cui porta in nome: il cru è del 1975 ed è un clone selezionato a suo tempo per la scarsa resa, acino piccolo e buccia resistente, che assicura vini di ottima struttura e longevità. In occasione dello scorso Vinitaly Castelluccio è stata scelta dall'autorevole rivista Wine Spectator a rappresentare l'eccellenza nazionale nella prima edizione di "Finest Italian Wines: 100 great producers". (c.c.)•

**Vittorio Fiore's wines**  
Castelluccio exports its wines all around the world, and is appreciated for its farsighted ideas and for the great potential of its "Ronchi"

*Castelluccio rises on the hills of Modigliano, between Faenza and Forlì, in that area of Romagna called "ancient Tuscany", 250 and 400 meters above the sea level. It's a jewel of Romagna that stands out for its constant research and pursuit of quality. Thanks to Vittorio Fiore, this winery has given an important contribution to the oenological relaunching of this land. As oenologist and consulting first, and then as majority partner, Vittorio Fiore has represented the strength point of this winery, tighter with its "Ronchi". They are peculiar micro-areas (one hectare, one hectare and a half) among the brush that are particularly suited for high-level vine-growing. Here grow three grape varieties: Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Sauvignon Blanc, this last one, even if is not a local variety, gets unique characteristics in this territory. Ronco delle Ginestre is made of the grapes of the first vineyard of Sangiovese planted by Castelluccio: its cru is dated 1975 and is a selected clone, that at that time had been chosen for its low yield, its small grapes with strong peel, a guarantee of excellent structure and longevity for its wines. At last Vinitaly Castelluccio has been chosen by the prestigious magazine Wine Spectator to represent Italy at the first edition of "Finest Italian Wines: 100 great producers".*

**AZIENDA AGRICOLA  
CASTELLUCCIO**  
Via Tramonto, 15  
47015 Modigliana (FC)  
Tel. (+39) 0546 942486  
Fax (+39) 0546 940383  
www.ronchidicastelluccio.it  
info@ronchidicastelluccio.it



2007



## CASTELLUCCIO

**Ronco delle Ginestre**  
Igt di Forlì Rosso

Zona di produzione: Modigliana (FC) - Vigna "Ronco delle Ginestre"

Uvaggio: 100% Sangiovese

Altitudine: 400 m s.l.m.

Sistema di allevamento: cordone speronato

Periodo di vendemmia: fine settembre

Vinificazione: tradizionale con macerazione delle bucce per 12-15 giorni

Affinamento: in tonneau da 350 litri per dodici-quattordici mesi

Maturazione: in bottiglia per circa dodici mesi

Colore: rubino intenso, quasi impenetrabile

Olfatto: complesso, intenso, con eleganti note fruttate e con piacevole persistenza dei sentori tipici della maturazione in piccole botti

Gusto: ben strutturato, voluminoso in bocca e vellutato, persistente

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 13,5% Vol

Abbinamenti consigliati: arrostiti di carni rosse, cacciagione, bistecca di bue alla toscana, brasati, preparazioni a base di agnello e capretto

*Production area: Modigliana (FC) – vineyard called "Ronco delle Ginestre"*

*Grape variety: 100% Sangiovese*

*Altitude: 400 m a.s.l.*

*Training system: spurred cordon*

*Harvest period: end of September*

*Wine making: 12 - 15 days maceration on the marc*

*Refining: 12 - 14 months in 350 l tonneaux; about 12 months in bottle*

*Colour: intense ruby red*

*Bouquet: complex, intense, elegant fruity perfumes, pleasant typical aromas of the wines aged in small barrels*

*Taste: well-structured, voluminous, velvety and persistent*

*Serving temperature: 18-20° C*

*Alcohol: 13.5% by vol.*

*Best with: roast red meat, game, Tuscan steak, braised meat, lamb, kid*

**SOCIETA' AGRICOLA CASTELLUCCIO ARL**

Via Tramonto, 15 - 47015 Modigliana (FC) Tel. (+39) 0546 942486

Fax (+39) 0546 940383 - www.ronchidicastelluccio.it - info@ronchidicastelluccio.it

