

Ora

Romagna DOC Sangiovese Superiore



L'affetto che ci lega al nostro territorio e il desiderio di esprimere ancora una volta il forte legame con esso ci ha ispirato a produrre Ora, ottenuto dalle uve del vitigno principe della Romagna: il Sangiovese. Ora ne rivela tutto il carattere accanto alla gentilezza e all'armonia che lo contraddistinguono.

The love that bonds us to our land and the wish to express it, inspired us to create Ora, made from Sangiovese, the most representative variety of Romagna. Ora reveals the strong character as well as the pleasantness and harmony of this wine.

Varietà

Sangiovese.

Vigne

L'età raggiunta dalle nostre vigne di Sangiovese consente la produzione di uve di eccellente qualità e carattere. I vigneti, allevati a Guyot, hanno una densità media di 6000 piante per ettaro, per una superficie complessiva di 5 ettari.

Vendemmia

Le uve sono raccolte al raggiungimento della perfetta maturazione che avviene alla metà di Settembre e comunque nel rispetto dell'andamento dell'annata. Resa media per ettaro di 50 quintali.

Vinificazione

Macerazione sulle bucce e periodici rimontaggi esaltano le caratteristiche varietali, nel rispetto dell'andamento dell'annata. Fermentazione malolattica svolta.

Affinamento

In botte grande di rovere seguito da un successivo periodo di affinamento in bottiglia.

Formati disponibili

0,75 l.

Esame organolettico

Colore rubino tenue, esprime le caratteristiche cromatiche tipiche del Sangiovese. Al naso è ampio, avvolgente e caldo con rimandi olfattivi a ribes, lampone e prugna, che lasciano poi spazio agli aromi speziati di cuoio e liquirizia e a sentori di sottobosco. Al palato rivela freschezza ed eleganza, una componente tannica equilibrata, in cui ritornano gli aromi fruttati, favoriti dalla maturazione nelle grandi botti. Ora si abbina con diversi piatti della tradizione romagnola: tagliatelle al ragù, formaggi di pecora e capra di media stagionatura e carni arrosto e alla brace.

Temperatura di servizio

16 - 18° in ampi calici, capaci di esprimere pienamente la profondità e la finezza del Sangiovese.

Produzione media

25.000 bottiglie.

Grape variety

Sangiovese.

Vineyards

The age reached by our Sangiovese vines, made possible to obtain grapes of excellent quality and character. Five hectares, Guyot-trained and planted with 6000 vines per hectare.

Harvest

Grapes are harvested at the perfect ripeness. The harvest takes place in the middle of September, in accordance with the conditions of the year and the grapes' ripeness. Overall yield up to 5000 kg/hectare. Grapes are hand picked.

Wine-making

Maceration on the skins with regular pump-over enhances varietals characteristic. Malolactic fermentation completely done.

Ageing

In large oak barrels for 12 months. Further bottle ageing before sale.

Available bottle sizes

0.750 l.

Sensory profile

Soft ruby color typical of Sangiovese. The nose is ample and intense with notes of red currant, raspberry, plum, with aromas of leather, liquorice and undergrowth. The palate reveals freshness and elegance, a well balanced tannin with fruitful aromas, helped by large barrels ageing. Ora can be paired with various courses of Romagna's traditional cuisine: tagliatelle with ragù, sheep and goat cheeses, roasted and grilled meats.

Serving temperature

Best served at 16 °C – 18 °C in large glasses which enable you to appreciate Sangiovese's depth and elegance to the full.

Average production

25,000 bottles.

