

Bûrson

RAVENNA UVA LONGANESI IGT - IGP
RAVENNA UVA LONGANESI IGT - IGP



Zona di produzione: Romagna, colline di Faenza.

Vitigno: Uva Longanesi.

Vinificazione: in purezza e solo nelle annate migliori. A fine giugno, per una migliore qualità, si esegue un accurato diradamento, con scelta in vigna dei grappoli più esposti al sole; la raccolta avviene in cassette. Si vinifica sulla vinaccia per circa 15 giorni, con frequenti rimontaggi, poi si eleva in barriques di rovere francese per circa 18 mesi; infine, si affina in bottiglia per 6 mesi.

Colore: rosso granato intenso.

Odore: caratteristico di piccoli frutti di bosco.

Sapore: asciutto, corposo, leggermente tannico e persistente.

Come servirlo: temperatura di servizio: 20°/22°C; in calici a ballon; ossigenare il vino in decanter.

Abbinamenti: piatti a base di carni rosse grigliate, arrostiti e selvaggina.

Conservazione: mantenere la bottiglia coricata, in luogo fresco, asciutto e possibilmente buio.



Area of production: Romagna, Faenza hills.

Vine: Uva Longanesi.

Vinification: in purity only in the best years. At the end of June, in order to obtain a better quality, the grapes are accurately thinned out; then selection of sun-facing bunches of grapes; the vintage is made in crates. Wine making on the vinasse for about 15 days, with frequent refitting.

Improvement in French oak barriques for about 18 months. Refining in bottle for 6 months.

Colour: intense garnet red.

Smell: little underwood fruits, characteristic.

Taste: dry, full-bodied, lightly tannic and persistent.

How to serve: serving temperature 20°/22° C; in a balloon glass; oxygenate in decanter.

Serving suggestion: grilled red meat, roast meat, game.

Storage: keep the bottle in horizontal position, in a dry, cool and preferably dark place.