

Tenuta La Viola

ODDONE

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino nasce nel 2005 dall'idea che non sia sempre necessario bere un vino strutturato e complesso, ma che semplicità e piacevolezza siano caratteristiche perfette per un particolare momento di spensieratezza o di svago.

Il nome Oddone è stato infatti preso in prestito da un personaggio della Bertinoro nel secolo XI, a cui piacevano vino e goliardia. Sull'etichetta è riportata la "Colonna delle Anella", antico simbolo dell'ospitalità di Bertinoro.

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore DOC

Vigneto: le uve provengono vigneti coltivati direttamente

Allevamento: 5.000 piante per ettaro, a cordone speronato

Vitigni: Sangiovese

Altimetria: 100-200 metri sul livello del mare

Raccolta delle uve: dai primi di Settembre

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Evoluzione: esclusivamente in acciaio

Affinamento: in bottiglia per almeno 3 mesi

Produzione media: 20.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: dal colore rosso rubino, piacevoli note di frutti rossi (ciliegia) e note floreali di violetta. Intenso e persistente, una buona freschezza e naso molto espressivo.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

IL COLOMBARONE

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino che ben rappresenta Tenuta La Viola, nasce dalla raccolta delle uve dai nostri vigneti di media età. Questo Cru di Sangiovese fu la prima produzione dall'azienda nel 1998, ed è il vino ideale da portare agli amici per fargli scoprire cosa sia il Sangiovese. L'etichetta raffigura via Colombarone che sale dalla pianura fino al colle di Bertinoro, incorniciata dai nostri vigneti.

Denominazione: Romagna Sangiovese Bertinoro DOC

Vigneto: le uve provengono vigneti coltivati direttamente

Allevamento: 4.800 piante per ettaro, a cordone speronato

Vitigni: Sangiovese in purezza

Altimetria: 100 metri sul livello del mare

Raccolta delle uve: in Settembre, interamente a mano e cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Evoluzione: parte in acciaio e parte in tonneau usati per circa 6 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Produzione media: 14.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature viola; note intense ed espressive di ciliegia, violetta, speziate e minerali. Pieno e ricco sul palato, frutta succosa; ricco e persistente, sapido e gustoso. Armonioso e ben bilanciato.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

P.HONORII

ROMAGNA SANGIOVESE RISERVA BERTINORO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un vino che racconta la storia di un territorio ricco di saperi come quello romagnolo. Ma, anche, un vino sinonimo di qualità ed eccellenza, che rispecchia a pieno i valori genuini della tradizione contadina: intensità di frutto, estrazione modulata e uno spiccato senso dell'equilibrio che nasce dai primi vigneti dell'azienda. Il suo nome nasconde una precisa connotazione geografica e storica: "Petra Honorii" era il nome con cui era chiamata Bertinoro durante le guerre Gotiche.

Denominazione: Romagna Sangiovese Bertinoro Riserva DOC

Vigneto: le uve provengono da una piccola vigna di proprietà denominata Vigna Vecchia

Allevamento: 3.000 - 4.800 piante per ettaro, allevate a cordone speronato

Vitigni: Sangiovese in purezza

Altimetria: 100 metri sul livello del mare

Raccolta delle uve: in settembre, interamente a mano e cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata

Evoluzione: parte in botte grande da 30 hl e parte in tonneau da 500 litri per circa 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 16 mesi

Produzione media: 6.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: dall'intenso colore rosso rubino; al naso sviluppa un'intensa concentrazione di frutti rossi, come il ribes, la mora, ed il mirtillo accompagnati da confettura di prugne. Chiude con una vibrante mineralità e piacevole speziatura. Al gusto è fine ed impeccabile il suo equilibrio che alterna piacevole freschezza e giusto apporto di alcol e morbidezza.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

INTERRA ROSSO

ROMAGNA SANGIOVESE BERTINORO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino nasce dal desiderio di vinificare le uve così come si faceva una volta. Una ricerca di esperienze che ci appartengono ma che abbiamo abbandonato e dimenticato negli anni. InTerra perché fatto dentro la terra dalla quale le sue uve provengono, un vino ancestrale capace di conciliare il presente con il nostro passato.

Denominazione: Romagna Sangiovese Bertinoro DOC

Vigneto: le uve provengono da una piccola vigna di proprietà denominata Vigna del Sole

Allevamento: 4.800 piante per ettaro allevate a cordone speronato

Vitigni: Sangiovese in purezza

Altimetria: 100 metri

Raccolta delle uve: a Settembre, interamente a mano e cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per circa 60 giorni in anfore Georgiane da 400-600 litri

Evoluzione: in anfora per 8/9 mesi

Produzione media: 1.300 bottiglie

Affinamento: In vetro per almeno 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: InTerra è un vino ancestrale.

Al naso è balsamico, con sentori minerali e di pietra. In bocca è vivo, fitto e maturo nella trama tannica, agile e molto equilibrato. Vibrante sul finale con il suo frutto austero.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

VENTICINQUE

FORLÌ ROSSO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

*È un progetto sul quale abbiamo scommesso dal 2005 e che già allora prometteva successi nel tempo a venire. Questo vino di taglio bordolese con un pizzico di Sangiovese è l'espressione di come vitigni internazionali - quali il Cabernet Sauvignon e il Merlot - riescono a raggiungere in terra di Romagna produzioni di qualità eccellente. I vigneti da cui provengono queste uve sono quelli della **particella** aziendale numero **25**, che danno il nome del vino stesso.*

Denominazione: Forlì Rosso IGT

Vigneto: le uve provengono vigneti coltivati direttamente

Allevamento: 4.800 piante per ettaro, allevate a cordone speronato

Vitigni: 45% Cabernet S., 45% Merlot, 10% Sangiovese

Altimetria: 100 metri sul livello del mare

Raccolta delle uve: interamente a mano e cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica in vasche d'acciaio

Evoluzione: in tonneau da 500 litri per circa 12 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 4 mesi

Produzione media: 2.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Dolci frutti rossi: come il ribes, mora e ciliegia matura con una nota speziata dolce e delicata. Vino dalla grande struttura, molto equilibrato, dove il legno sostiene e amplifica il frutto dei vitigni che lo compongono. Di notevole avvolgenza e lunghezza gustativa che lascia una scia minerale vellutata.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

FRANGIPANE

ROMAGNA ALBANA SECCO

DONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino è per noi un ritorno al passato quando l'Albana era il principale vitigno vinificato in azienda. Il nome Frangipane si riferisce alla omonima Contessa di Bertinoro **Aldruda Frangipane** di cui si ricorda la sua eroica partecipazione alla difesa di Ancona assediata dalle truppe imperiali germaniche.

Denominazione: Romagna Albana Secco DOCG

Vigneto: le uve provengono dalle vigne di proprietà in località San Martino

Allevamento: 4.500 piante per ettaro allevate con sistema a duplex e

5.000 piante per ettaro allevate a guyot

Vitigni: Albana in purezza

Altimetria: 100-200 metri

Raccolta delle uve: primi di Settembre a mano e cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica senza bucce a temperatura controllata

Evoluzione: sui lieviti per 4/5 mesi

Affinamento: in bottiglia per almeno 1 mesi

Produzione media: 5.000 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Frangipane è un vino cui la freschezza e

la sapidità ne caratterizzano il gusto. Il colore è tenue segno di una

vinificazione di uve all'inizio della maturazione. In bocca prevale l'acidità e

la sapidità che gli conferiscono una piacevole bevibilità.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

INTERRA BIANCO

ROMAGNA ALBANA SECCO

DONOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Questo vino nasce dal desiderio di vinificare le uve così come si faceva una volta. Una ricerca di esperienze che ci appartengono ma che abbiamo abbandonato e dimenticato negli anni. InTerra perché fatto dentro la terra dalla quale le sue uve provengono, un vino ancestrale capace di conciliare il presente con il nostro passato.

Denominazione: Romagna Albana Secco DOCG

Vigneto: le uve provengono da una vigna di proprietà in località San Martino

Allevamento: 4.500 piante per ettaro allevate con sistema a duplex e
5.000 piante per ettaro allevate a guyot

Vitigni: Albana in purezza

Altimetria: 100-200 metri

Raccolta delle uve: primi di Settembre a mano e cernita in campo

Vinificazione: Fermentazione alcolica con lieviti indigeni e macerazione
sulle bucce per 5/6 mesi in anfore Georgiane da 300-400-600 litri

Affinamento: in vetro per almeno 3 mesi

Produzione media: 1.300 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: InTerra è un vino ancestrale.

Al naso si percepiscono i sentori dovuti alla lunga macerazione.

Dal sapore salmastro che ricorda il mare in bocca è vivo, fitto e sapido
con una decisa presenza tannica ma piacevole.

Vibrante sul finale con il suo frutto austero.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

BOLLEGGIO BIANCO

VINO FRIZZANTE BIANCO

Questo progetto nasce dal bisogno di spensieratezza delle persone. L'idea è quella di produrre un vino che non sia necessariamente gastronomico ma un vino che sia capace di tenerci compagnia. Serviva un vino leggero e piacevole per cui è stato spontaneo pensare ad un frizzante ottenuto vinificando le uve nel modo piu' naturale possibile, un Pet Nat (abbreviazione di Pétillant Naturel). Un vino biologico con le bolle ottenuto facendolo rifermentare in bottiglia attraverso il proprio mosto congelato.

Denominazione: Vino frizzante Bianco

Vigneto: le uve provengono vigneti coltivati direttamente

Raccolta delle uve: in Agosto interamente a mano con cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica in bianco senza bucce a temperatura controllata. Una parte del mosto fiore è stata subito congelata per poi essere rimessa nella massa del vino prima dell'imbottigliamento

Evoluzione: in vetro per almeno 4 mesi, periodo nel quale avviene la rifermentazione in bottiglia

Produzione media: 1.300 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Bolleggio è un vino ancestrale.

Al naso si nota una piacevole freschezza e sapidità, con agrumi in evidenza, verticale e con una bolla semplice ma allo stesso tempo avvolgente ed equilibrata.



Tenuta La Viola
BERTINORO



Tenuta La Viola

BOLLEGGIO ROSE'

VINO FRIZZANTE ROSATO

Questo progetto nasce dal bisogno di spensieratezza delle persone. L'idea è quella di produrre un vino che non sia necessariamente gastronomico ma un vino che sia capace di tenerci compagnia. Serviva un vino leggero e piacevole per cui è stato spontaneo pensare ad un frizzante ottenuto vinificando le uve nel modo piu' naturale possibile, un Pet Nat (abbreviazione di Pétillant Naturel). Un vino biologico con le bolle ottenuto facendolo rifermentare in bottiglia attraverso il proprio mosto congelato.

Denominazione: Vino frizzante Rosato

Vigneto: le uve provengono vigneti coltivati direttamente

Raccolta delle uve: in Agosto interamente a mano con cernita in campo

Vinificazione: fermentazione alcolica in bianco senza bucce a temperatura controllata. Una parte del mosto fiore è stata subito congelata per poi essere rimessa nella massa del vino prima dell'imbottigliamento

Evoluzione: in vetro per almeno 4 mesi, periodo nel quale avviene la rifermentazione in bottiglia

Produzione media: 1.300 bottiglie

Caratteristiche organolettiche: Bolleggio è un vino ancestrale.

Al naso si nota una piacevole freschezza e sapidità, con agrumi in evidenza, verticale e con una bolla semplice ma allo stesso tempo avvolgente ed equilibrata.



Tenuta La Viola
BERTINORO

