



SUPREME
ITALIAN WINE

Carlo Cambi Editore



Di proprietà della famiglia Fugatti da generazioni, l'azienda agricola si estende su una superficie di 21 Ha vitati. La funzione di agronomo è svolta da Giuseppe Fugatti, quella di enologo da Cristina Fugatti.

AZIENDA AGRICOLA ROENO

Via Mama, 5 - Loc. Belluno Veronese
37020 Brentino Belluno (VR)

Tel./Fax +39 045 7230110

www.cantinaroeno.com - info@cantinaroeno.com

Roeno Rosso della Vallagarina IGT

Zona di produzione: Il vino è il prodotto della vinificazione delle migliori uve Cabernet Franc e Marzemino provenienti dai vigneti dell'azienda, posti nel comune di Brentino Belluno, le cui viti hanno un'età media di 13 anni. **Tipologia dei terreni:** I vigneti si trovano in una zona collinare su terreni alluvionali, ad un'altitudine di 100 metri s.l.m. con un'esposizione a sud-ovest. **Uve impiegate:** Cabernet Franc 80%, Marzemino 20%. **Sistema di allevamento:** Pergola trentina. **Densità di impianto:** 5.000 ceppi per Ha. **Tecniche di produzione:** Dopo la vendemmia, che avviene di solito a partire dalla prima decade di ottobre, si procede alla selezione e alla diraspigiatura delle uve raccolte; il mosto ottenuto si avvia alla fermentazione alcolica che si protrae, in recipienti di acciaio inox, per circa 10 giorni ad una temperatura compresa tra i 23 e i 25°C; contemporaneamente si procede anche alla macerazione sulle bucce, durante i quali vengono effettuati frequenti délestages e rimontaggi giornalieri. Terminata questa fase, il vino viene assemblato e svolge la fermentazione malolattica in barriques di rovere francese di Allier nuove a grana fine e media tostatura in cui rimane per 8 mesi. Dopo un breve periodo di decantazione, il vino è messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di altri 7 mesi prima di essere commercializzato. **Quantità prodotta:** 20.000 bottiglie l'anno. **Note organolettiche:** Di un bel colore rosso rubino intenso, il vino si presenta all'esame olfattivo con spiccate note speziate e minerali che si aprono a percezioni fruttate di prugne e ribes maturi. In bocca è elegante, con una fibra tannica morbida e ben evoluta accompagnata da ottima freschezza; piacevole, risulta lungo e persistente. **Prima annata:** 1998 **Note:** Il vino, che prende un nome di fantasia (Roeno nasce dalle prime due lettere del nome Rolando, il padre di Giuseppe, Cristina e Roberta e creatore di questo vino assieme con Giuseppe, mentre "eno" riprende il termine greco enos che sta per vino), raggiunge la maturità dopo 3 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 3 e i 12 anni.

