



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Tintorio

Rubicone IGP Ancellotta 2021

Tipologia: vino rosso strutturato, avvolgente, profondo

Descrizione: Tintorio nasce da un'idea di Stefano Pasini di vinificare in purezza una selezione di uve Ancellotta, varietà di antiche origini emiliane presente anche nei vigneti locali da tempo. Seppur tradizionalmente utilizzata per blend ed uvaggi, Stefano ha creduto nelle peculiarità dell'Ancellotta sin dai suoi primi anni da cantiniere: colore intenso ed aromi unici, estremamente singolari nel panorama enologico romagnolo. Dopo assaggi decennali Fattoria del Piccione decide di elevare quest'uva, chiamata "tintoria" nel gergo locale proprio per la concentrazione del suo colore, dando vita alla prima annata di Tintorio nel 2019.

Degustazione: Nel bicchiere Tintorio si veste di un rosso violaceo scuro e profondo, impenetrabile. Al naso i profumi sono intensi, si distinguono note di frutta rossa, bacche di ginepro e note vinose. In bocca il vino è pieno, corposo, con una buona tannicità ed una



moderata acidità. Il finale è agrumato: ricorda le arance sanguinello

Vitigno: Ancellotta 100%

Titolo alcolometrico: vol. 13,50%

Temperatura di servizio: 16 – 18 °C

Abbinamento: Pecorino fresco romagnolo, salumi di Mora Romagnola, carni rosse

Vinificazione: fermentazione alcolica in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura; macerazione sulle bucce di 30 giorni.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux

Ubicazione vigneto: Agello, San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 60 – 100 m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 7 anni

Densità impianto: 4000 ceppi/ha

Raccolta: meccanica

Contenuto SO₂: 48 mg/L

Certificazioni: vino biologico