



LÈGIO

ROMAGNA D.O.C.  
SANGIOVESE

SERRA



Ferrucci

La prima annata del nostro vino è quella del 2016, esattamente 10 anni di attività dopo aver preso in mano le redini dell'azienda ereditata da nostro padre, 10 anni che hanno segnato una tappa importante e durante i quali abbiamo potuto acquisire una piena esperienza e conoscenza del nostro territorio.

Abbiamo voluto imbottigliare tutte le emozioni - e soddisfazioni - di quegli anni in un progetto che esprimesse la nostra idea del Sangiovese, che portasse alla mente (oltre che al gusto e all'olfatto) il territorio della Serra, di cui si è seguito con rigore e dedizione il disciplinare di produzione per poterci fregiare della Denominazione di Origine Controllata DOC.

Il carattere speziato, il tannino vivace e la struttura complessa del nostro Sangiovese sono il risultato anche dell'utilizzo del legno in un modo originale e mai provato prima in azienda. Legno, le cui essenze sono state infatti parte integrante non solo della fase di vinificazione, con fermentazioni e macerazioni sulle vinacce in legni da 500 lt, ma anche nell'affinamento, per il quale abbiamo progettato botti più grandi rispetto a quelle normalmente utilizzate.

Ne è nato un vino pronto a conquistare anche i palati più esigenti. Il suo nome? **Lègio**, un termine che deriva dal latino, lingua che da sempre accompagna la storia della nostra azienda, e che indicava l'unità militare di base dell'esercito romano.

## Lègio Romagna DOC Sangiovese Serra

### COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

#### DEL VIGNETO

Serra di Castel Bolognese 230 m.s.l.m

CRU Podere Ca' Zanelli

**VIGNETO** Vigna della Collina (Foglio 28 Mapp.49) - Anno d'impianto 2001 Allevamento cordone speronato - Sesto 2,90 x 0,80 - Inerbimento totale - no irrigazione - Resa per ettaro 7,5 ton. di uva fresca. Resa uva/vino 65%

UVE Sangiovese 100 %

**VENDEMMIA** seconda/terza settimana di Settembre - Uve raccolte a perfetta maturazione con scelta accurata dei grappoli in cassette da 3Kg.

**VINIFICAZIONE** Diraspatura - Fermentazione in botti di legno con inoculo di lieviti selezionati. Macerazione sulle vinacce fino a fine fermentazione e per ulteriori 8/10 giorni dopo il termine - Follatura ogni otto ore

**MATURAZIONE E AFFINAMENTO** Una parte in botte di legno da 10hl e una parte in vasche di cemento vetrificato

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** il naso è molto complesso. All'inizio risaltano i frutti rossi di sottobosco e di ciliegia, che si accompagnano alle note di violetta e di erbe aromatiche, mentuccia in primis. Poco a poco compaiono poi note speziate di caffè e di cacao.

**Gusto:** vino di grande morbidezza, eleganza e persistenza, caratteristiche date da un perfetto equilibrio tra tannini, salinità ed acidità.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C.

**Gastronomia:** Carne alla griglia, selvaggina, risotto ai funghi, formaggio di malga stagionato.

### GEOGRAPHICAL LOCATION OF THE VINEYARD

Serra di Castel Bolognese 230 m a.s.l.

CRU Podere Ca' Zanelli

**VINEYARD** Vigna della Collina (Sheet 28 Land Register Map 49) - Year of planting: 2001 Training system: cordon with spur pruning - Planting arrangement: 2.90 x 0.80 - Total grassing - no irrigation - Yield per hectare 7.5 tons of fresh grapes. Grapes/wine yield: 65%

GRAPES 100% Sangiovese

**HARVEST TIME** second/third week of September - Grapes are picked when fully ripe, with a careful selection of grapes, into 3 kg crates

**WINE-MAKING TECHNIQUE** Destemming - Fermentation in wood barrels with injection of selected yeasts. Maceration on the skins until fermentation is over and for further 8/10 days thereafter - Punching over every 8 hours

**AGEING** One part goes into 10hl wood barrels and the other into vitrified concrete vats

**Colour:** ruby red

**Aroma:** very complex on the nose. Hints of red wild berries and cherry are prominent at first, blended with notes of violet and aromatic herbs, among which wild mint stands out. Later on, spicy notes of coffee and cocoa gradually appear.

**Taste:** a wine with great smoothness, elegance and length, all features resulting from a perfect balance among tannins, salinity and acidity.

**Serving temperature:** 16-18 °C.

**Food pairing:** grilled meat, wild game, risotto with mushrooms, ripe mountain cheese.

