



Sangiovese di Romagna

Il Sangiovese è un vitigno molto diffuso in Italia, e in Romagna permette la produzione del vino omonimo più famoso. L'origine delle prime forme di questo vino risalgono al XVI e il suo nome probabilmente dal Monte Giove di Santarcangelo di Romagna, una delle prime zone in cui veniva coltivato l'uva destinata a diventare Sangiovese. Secondo la tradizione i vini del Monte di Giove venivano chiamati scherzosamente "sanguegiovese", da cui è derivato il termine più moderno "Sangiovese".

Il Sangiovese di Romagna doc si coltiva solo nelle aree nei paraggi di Rimini. Le caratteristiche di questo vino sono il colore rosso con sfumature violacee, l'odore forte simile al fiore viola, il sapore secco dal retrogusto amaro. In realtà per realizzare un vino Sangiovese si possono mischiare anche uve provenienti da altri vigneti, purché si tratti di uva nera, e la percentuale di uva diversa non superi mai il 15%.

Un vigneto di Sangiovese di Romagna deve contenere almeno 3300 ceppi per ettaro di terra. Questo pregiato tipo di vino si suddivide in alcune varianti che si diversificano tra di loro per il gusto, che determina abbinamenti a cibi differenti.

In particolare sorseggiando il Sangiovese di Romagna Classico si può assaporare un gusto secco, appena acido, con retrogusto amaro. All'olfatto l'odore è forte e intenso, simile al fiore Viola. La percentuale di alcool ammonta a circa il 12% del totale.

Il Sangiovese Novello è una variante leggermente meno alcolica con 11,50 gradi. Alla vista si presenta rosso rubino; la profumazione è molto decisa e fruttata, assaggiandolo si distinguono note saporite ed aspre allo stesso tempo. Almeno il 50% dell'uva che lo compone deve derivare dalla macerazione carbonica.

La macerazione carbonica è una tecnica per generare l'alcool dall'uva, il procedimento ha luogo riponendo dei grappoli interi all'interno di serbatoi ermetici, in questo modo l'anidride carbonica all'interno del contenitore interagisce chimicamente con l'uva trasformando lo zucchero in alcool. Con questo processo l'alcool mantiene l'aroma della polpa; l'uva nel contenitore si auto-schiaccia sotto l'effetto del proprio peso, quindi non è necessaria la pigiatura con macchinari.

Il Sangiovese Superiore di Romagna è uno dei migliori vini della zona di Rimini, la sua caratteristica principale è il colore che appare rosso rubino nella zona centrale del bicchiere e tende al viola nel perimetro di contatto con il vetro. L'alcool è il 12,5% del totale, il sapore è acidulo e secco, con retrogusto appena amaro.

Il Sangiovese di Riserva è il più alcolico di tutti i suoi simili, in quanto presenta almeno 13 gradi. La colorazione è molto simile a quello del Sangiovese Superiore, il profumo invece è molto più delicato delle altre varianti, l'odore è sempre simile alle viole, caratteristica che accomuna un po' tutti i sangiovesi.

Per il suo gusto allo stesso tempo acidulo e secco si accomuna molto bene ai piatti di carne.

Nello specifico ogni vino Sangiovese è particolarmente indicato per cucina a base di carne, perché si tratta di vini rossi, comunque è apprezzabile l'abbinamento anche con primi piatti di pasta all'uovo, i salumi in generale e alimenti a base di castagne.

[Read More](#)
