

Bilancio di Sostenibilità Terre Cevico 2018/19



Il Bilancio d'esercizio di una cooperativa, qual è Terre Cevico, mette in evidenza gli aspetti caratteristici che la distinguono dalle società che adottano altri modelli di impresa. Nello specifico, le cooperative si differenziano per l'assenza di scopo di lucro, per i principi di mutualità, solidarietà e democraticità e, ultimo ma non meno importante, per il plusvalore derivante dal rapporto mutualistico che viene riconosciuto ai Soci.

Ecco quindi che il Bilancio di sostenibilità acquista per Terre Cevico un'importanza doppia: mette in evidenza i risultati raggiunti con le buone prati-

segue a pag. 2

Un progetto del Centro Diego Fabbri

Sancrispino per "Teatro No Limits"



Si chiama "La cultura nel cuore" l'iniziativa messa in campo attraverso Sancrispino a sostegno di questo progetto a valenza sociale e culturale per i non vedenti e ipovedenti.

"Teatro No Limits" consiste nella possibilità di fare seguire gli spettacoli teatrali anche ai non vedenti attraverso l'ausilio di particolari audioguide che descrivono lo spettacolo in corso.

segue a pag. 7

Dopo il Sigismondo l'ambito premio viene consegnato a un altro dei sangiovese de Le Rocche Malatestiane

Tre Bicchieri Gambero Rosso al Tre Miracoli

La nuova Romagna del vino passa anche dai piccoli territori a cui la cooperazione vitivinicola sa dare voce.

segue a pag. 8



Gli obiettivi di sviluppo sostenibile ONU

TECNICA Un approccio innovativo
SOS **Qualitec** 2019

P. 4

MERCATI Export +28%
Focus **Giappone**

P. 5

Il **fruttaio**
storico
Montesor



CULTURA Studenti al Museo
Terre Cevico per
il **Trionfo di Dioniso**

P. 6

[segue dalla prima]

che collegate alla responsabilità sociale d'impresa e conferma l'efficacia del modello cooperativo nel diffondere cultura e prassi della sostenibilità.

Per le cooperative il tema della responsabilità sociale e la sua rendicontazione hanno un ruolo rilevante perché il risultato economico d'esercizio non è di per sé un indicatore sufficiente a esprimere l'andamento dell'impresa, soprattutto nei confronti degli stakeholder, quali per esempio i soci e i produttori vitivinicoli.

Nel caso di una cooperativa quindi il Bilancio di sostenibilità non costituisce solo un documento "economico", ma misura l'andamento e l'efficacia dell'azienda.



I criteri

La redazione del Bilancio di sostenibilità di Terre Cevico si ispira ai principi per uno sviluppo sostenibile sanciti da alcune delle principali istituzioni internazionali, prima fra tutte l'Onu. Essendo una azienda del settore vitivinicolo, poi, Terre Cevico non poteva prescindere dai principi generali per una vitivinicoltura sostenibile adottati dall'Oiv (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, un organismo intergovernativo a carattere scientifico e tecnico) e dal Mi-paaf (Ministero delle politiche agricole alimentari forestali e del turismo).

L'Oiv, di cui l'Italia è membro, riunisce 46 paesi in rappresentanza di più dell'80% della produzione mondiale di vino che, nell'ottobre 2016, hanno adottato la risoluzione Cst 518-2016 sui "principi generali dell'Oiv sulla vitivinicoltura sostenibile - aspetti ambientali, sociali, economici e culturali", allo scopo di: "fornire delle basi per garantire una produzione vitivinicola sostenibile nel tempo, al fine di promuovere la coerenza e la capacità di reazione rispetto agli aspetti ambientali, sociali ed economici e di anticipare le esigenze future. La sostenibilità globale delle imprese può essere assicurata solo quando le condizioni economiche consentono risultati redditizi per i produttori".

In estrema sintesi, la risoluzione Cst 518-2016 tiene conto del fatto che esistono approcci diversi e di uguale efficacia per valutare un sistema che accetti i principi dello sviluppo sostenibile, fermo restando che i fattori di sostenibilità possono avere impatti diversi su contesti vitivinicoli e sistemi di produzione dell'uva e del vino molto diversi fra loro.

Vitivinicoltura sostenibile

"Approccio globale alla scala dei sistemi di produzione e di lavorazione delle uve, associando contemporaneamente la sostenibilità economica delle strutture e dei territori, la produzione di prodotti di qualità, considerando i requisiti specifici della viticoltura sostenibile, dei rischi legati all'ambiente, la sicurezza dei prodotti e la salute dei consumatori e la valorizzazione degli aspetti patrimoniali, storici, culturali, ecologici e paesaggistici".
(Risoluzione Oiv Cst 1/2004)

PRODOTTI Bollicine Romagnole

È un moscato il nuovo Spumante Volli

Il 2010 è l'anno nel quale è nato Volli, un nuovo brand per una linea di vini spumanti finalizzata alla promozione delle Bollicine Romagnole all'interno di un comparto estremamente vivace ma impegnativo. Il mercato degli spumanti è infatti fortemente competitivo e ormai da dieci anni registra tassi di crescita interessanti, che fanno da traino a tutto il comparto del vino.

Caratteristica che nel passato ha sempre contraddistinto le bollicine era la forte stagionalità. La bottiglia di spumante è da sempre legata in gran parte ad occasioni di festa, con una buona fetta del consumo totale nazionale concentrato in meno di un mese, in coincidenza del periodo natalizio, una parte più contenuta nel periodo di Pasqua; una piccola parte residuale era legata a momenti particolari di carattere familiare (compleanni, anniversari e altre ricorrenze).

Oggi, si è ormai consolidato un grande cambiamento e il consumo degli spumanti inizia a spalmarsi nell'arco dei 12 mesi dell'anno e anche nella giornata viene premiata la loro versatilità di abbinamento prima e durante i pasti principali. Il vino spumante è inoltre diventato l'aperitivo più gettonato, sia degustato puro che come componente di vari cocktail.

Volli ha avuto la capacità di cogliere questo trend di crescita grazie ad una qualità di prodotto molto apprezzata e a una serie di attività commerciali che ne hanno consentito l'affermazione nei migliori locali della riviera. Una serie di contenuti positivi ha consentito di valorizzare Volli: innanzitutto da un punto di vista produttivo, con un attento lavoro in vigna nella coltivazione e selezione delle uve, cui si associano innovativi processi di vinificazione. In tal senso, la lavorazione dei mosti in assenza di ossigeno consente la massima espressione varietale delle uve, esaltando la naturale ricchezza di profumi e sapori che caratterizzano gli spumanti Volli.



E la freschezza delle Bollicine Romagnole di Volli ben si lega a una ricchezza di contenuti emozionali, a un concetto di leggerezza in senso lato, immancabile nelle occasioni di incontro, socialità e spensieratezza, care alla Romagna e non solo. La leggerezza evocata dalla piuma di Volli riporta a temi di modernità, vitalità, simpatia e condivisione, a tutti i momenti ideali per assaporare uno spumante dal profumo fine e fruttato e dal gusto elegante e delicato.

L'ultimo nato della linea è il Moscato Volli, vino spumante con perlage fine e persistente. Presenta note di pera matura e di agrumi al naso, è delicatamente dolce al palato, con un retrogusto fruttato. Un ottimo vino da fine pasto, eccellente per accompagnare dessert, pasticcini e torte al forno.



Alla domanda "Com'è questo vino?" rispondiamo con le parole dell'esperto.



Alessandro Carloni
Reparto Enologico Sfuso Terre Cevico
Sommelier AIS



FAMOSO RUBICONE IGT

I Profumi dell'Esarca

Il vino è di un giallo paglierino lucente con leggeri riflessi dorati.

Al naso si presenta delicato con sentori floreali, fruttati e con un variegato corredo vegetale.

Spiccano i fiori di campo come la camomilla, gli agrumi, le erbe essiccate sfalciate e officinali.

Al palato è snello, veloce e sorretto da una spiccata acidità.

Finale di bocca leggermente ammandorlato.

Temperatura di servizio: 8-10 gradi.

Abbinamento: ravioli di branzino con fiori di zucca.

Con determinazioni della Giunta n. 15702 del 30/08/2019 e n. 17611 del 30/09/2019 la Regione Emilia-Romagna ha ammesso a contributo un progetto, ambizioso ma realistico, presentato in qualità di Capofila da Cantina dei Colli Romagnoli, a valere sul tipo di Operazione 16.1.01 PSR Regione Emilia-Romagna.

Il Gruppo Operativo è composto da Cantina dei Colli Romagnoli Società Cooperativa Agricola, Terre Cevico Società Cooperativa Agricola e dalle aziende agricole socie Caroli Graziano, Podere della Rosa Società Agricola, Salizzoni Società Agricola, tutte dislocate in aree rurali con problemi di sviluppo.

Il Gruppo Operativo vede inoltre la presenza di Ecipar di Ravenna per le attività formative e dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza per il supporto scientifico.

L'azienda Image Line di Faenza sarà parte integrante del Team di lavoro e implementerà la piattaforma informatica, che sarà messa a punto in collaborazione con il servizio agronomico di Cantina dei Colli Romagnoli.

Con l'innovazione oggetto della proposta progettuale, si intende verificare e garantire l'idoneità delle uve in termini di difesa fitosanitaria, ma anche dal punto di vista agronomico ed enologico, per poter rispettare la qualità della materia prima.

In particolare, il progetto si pone l'obiettivo generale di implementare una piattaforma informatica nella quale registrare le operazioni colturali in vigneto e monitorare la qualità delle uve durante l'intera stagione vegeto-produttiva. Il lavoro si baserà sull'elaborazione dei parametri analitici, sulla previsione e programmazione della vendemmia tramite valutazione dei dati climatici e sulla verifica del registro dei trattamenti in un'ottica di sostenibilità ambientale, economica e sociale.



Qualità, Sostenibilità e Tecnologia: un approccio innovativo per la valorizzazione della filiera vitivinicola.

Di seguito le funzionalità della piattaforma sviluppata.

- **Geolocalizzazione dei sopralluoghi tecnici e dei campionamenti delle uve per la costruzione delle curve di maturazione:**

Le informazioni agronomiche scaturite dai sopralluoghi e i dati delle curve di maturazione diventeranno consultabili negli anni ed elaborabili assieme ai dati climatici. Gli agronomi inizieranno a compilare le schede di rilevazione vigneti in modo geolocalizzato sulla piattaforma informatica, rendendo disponibile questo patrimonio informativo a tutti gli attori della filiera. La piattaforma messa a punto da Image Line sarà integrata con le mappe dei vigneti. Le stesse mappe saranno dotate di dettaglio varietale al fine di localizzare i punti di prelievo uve per le curve di maturazione.

Questo annullerà i margini di errore da parte degli operatori che eseguiranno i prelievi delle uve. La fase di campionamento verrà dunque standardizzata consentendo confrontabilità delle informazioni nel corso delle annate. Il supporto sarà inoltre integrato di un sistema di comunicazione per agevolare gli scambi tra aziende agricole, tecnici agronomici, analisti di laboratori, enologi e altri operatori della filiera interessati.

- **Integrazione di un modello in grado di prevedere i principali parametri chimico-fisici delle uve:**

sulla base dell'andamento storico e dei dati climatici si punterà a stimare l'epoca di raccolta e conseguentemente ottimizzare le attività in cantina. Il modello faciliterà la programmazione dei conferimenti dei soci in areali differenti, permettendo una semplificazione nella gestione delle partite di uve e una maggiore precisione nella definizione delle date di apertura degli stabilimenti. Il modello consentirà di costruire vere e proprie mappe di maturazione a seconda del territorio e dell'annata.

- **Verifica della conformità dei trattamenti fitosanitari:**

l'inserimento del registro dei trattamenti in supporto informatico consentirà, con l'ausilio di database aggiornati in tempo reale, di verificare eventuali non conformità sulle uve, di ottemperare agli obblighi normativi, nonché rispondere alle esigenze di eventuali mercati circa l'assenza di residui di specifici principi attivi nei vini.

Inserendo i registri dei trattamenti sarà possibile analizzare i principi attivi utilizzati dai soci, individuare quelli da limitare e mettere a punto linee guida interne per un uso più sostenibile dei prodotti fitosanitari e per consigli sulla difesa.



NIHON GAMBATTE (IN BOCCA AL LUPO GIAPPONE)

日本

Le vendite verso il paese del sol levante crescono nel 2019 del 28% e confermano il Giappone come il primo mercato d'esportazione dei nostri vini.

Il Giappone nel 2019 ha azzerato i dazi sulle importazioni di vino e di tanti altri prodotti provenienti dall'Europa in seguito alla firma del trattato APE (Accordo di Partenariato Economico): questo accordo ha messo finalmente il vecchio mondo nelle condizioni di competere ad armi pari con Paesi come il Cile o l'Australia che già da anni godevano di questa agevolazione.

Terre Cevico si è trovata nelle migliori condizioni ed ha approfittato di questo vantaggio, le nostre vendite verso il Paese del sol levante crescono nel 2019 del 28% e confermano il Giappone come il primo mercato d'esportazione dei nostri vini.

Essere diventati uno dei più grandi esportatori di vino italiano in questo Paese ci dice chiaramente quanto siamo competitivi. Tutti sappiamo quanto difficile è vendere su questo mercato estremamente esigente in termini qualitativi, di servizio e di affidabilità.



Oggi Terre Cevico è stabilmente accreditata presso i più grandi clienti importatori giapponesi ed ha costruito un modello di business unico e diverso da tutti i nostri competitor.

Un modello che vede al centro il vino con tutte le relative specificità a cui si aggiungono il rigoroso controllo qualitativo, un'ampia offerta di servizi, presenza costante commerciale sul mercato giapponese, continui investimenti in termini di ricerca e marketing ed una declinazione di vini e cantine su questo Paese che non ha eguali.

Un modello capace di ascoltare i clienti e dare loro risposte ma anche proposte, progetti senza mai perdere di vista i rigorosi requisiti qualitativi.

Volano letteralmente le vendite di spumante, vini biologici, lambrusco, ma anche Le Rocche Malatestiane e Tenuta Masselina hanno trovato la loro collocazione in prestigiosi ristoranti ed Hotel a 5 stelle.



Oggi in Giappone siamo una grande azienda credibile e capace di veicolare dal brik ai Bag in Box ai vini delle Rocche Malatestiane premiati con Tre Bicchieri Gambero Rosso.

Il nuovo imperatore Naruhito si è appena insediato ed ha inaugurato la nuova era REIWA: Ordine ed Armonia, ed ora come da tradizione il tempo può ricominciare a scorrere e quindi entriamo non nel 2020 ma nell'Anno 1 del nuovo Regno e noi ci saremo!

Quindi Nihon Gambatte (in bocca al lupo Giappone).

Francesco Paganelli
Export Manager Asia Accounts



Alcune immagini dell'evento Tre Bicchieri a Tokyo con i vini de Le Rocche Malatestiane.

Il metodo dell'appassimento delle uve è un processo unico che caratterizza i vini della Valpolicella da sempre. I primi esempi di essiccamento naturale delle uve risalgono al periodo romano e il processo era già all'epoca utilizzato per aumentare il tenore degli zuccheri nei mosti. Oggi questa tecnica contraddistingue la produzione dei grandi vini della Valpolicella: **Amarone, Recioto della Valpolicella** e, indirettamente, il "Ripasso".

Le uve durante la vendemmia vengono selezionate manualmente e riposte in cassette da 5/6 kg l'una. Al momento della raccolta si scelgono i grappoli più spargoli, cioè con gli acini non troppo vicini tra loro, così che lascino circolare l'aria. Successivamente le cassette vengono stoccate in fruttai: una zona ventilata dove le uve rimangono ad essiccare per circa 3 mesi. Il disciplinare di produzione della

Valpolicella impone che questo processo avvenga in modo naturale (senza l'ausilio del riscaldamento). Durante questi mesi le uve perdono parzialmente il loro contenuto in H₂O, diminuendo il volume del 30% circa. Di contro avviene una concentrazione de-

Il fruttai storico Montresor

gli zuccheri e di tutti i componenti fenolici tale per cui si ottengono vini con potenziali alcolici molto elevati e di grande struttura.

Successivamente all'acquisizione di Cantine Giacomo Montresor Spa è stato predisposto dal nuovo consiglio di amministrazione, il cui vertice è presieduto da Marco Nannetti, un piano di investimenti triennale per l'ammodernamento degli impianti produttivi. La prima area oggetto di ristrutturazione è stata lo storico fruttai, la cui costruzione risale agli anni 40'. I lavori hanno interessato il tetto, oggi nuovo con un sistema di venti-

lazione atto a mantenere una temperatura più costante, una nuova pavimentazione in resina e il recupero delle mura perimetrali in tufo giallo, una pietra originaria delle colline veronesi da sempre parte integrante dei paesaggi della Valpolicella in quanto usata anche nei terrazzamenti dei vigneti collinari. A marzo 2019 con l'avvio degli interventi di ammodernamento dell'azienda Montresor si è deciso di muovere il primo passo proprio con la ristrutturazione del fruttai che è cuore e simbolo della tradizione enologica della Valpolicella.

A cura di
Nicodemo Begalli,
direttore Cantine
Giacomo Montresor.



La nuova elegante veste grafica di Sancrispino che presenta l'iniziativa 'La Cultura nel Cuore' a sostegno del progetto Teatro No Limits.



Nella foto, l'intervento dell'Assessore del Comune di Forlì Valerio Melandri, con la presenza in sala di Marco Nannetti, Presidente Terre Cevico, Paolo Galassi, A.D. Due Tigli Spa, Milena Bonucci Amadori, Funzionario della Regione Emilia-Romagna, Raffaella Baccolini e Paolo De Lorenzi, Presidente e Direttore del Centro Diego Fabbri, Fabio Strada, Presidente UICI provinciale FC. Moderatore Maurizio Magni, giornalista di Prima Pagina.

Sancrispino sostiene il progetto "Teatro No Limits" del Centro Diego Fabbri

[segue dalla prima]

Il progetto, oltre a interessare il Centro Diego Fabbri promotore e curatore dell'attività, coinvolge anche l'**Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti (UICI)** in ambito nazionale nonché nella sezione territoriale di Forlì-Cesena: entrambe hanno dato il loro patrocinio.

LA CULTURA NEL CUORE. Nel concreto, Due Tigli-Terre Cevico ha deciso di dare una grande visibilità nazionale al progetto apponendo sui brik del celebre vino Sancrispino il marchio dell'iniziativa sociale "Teatro No Limits", i marchi dell'UICI (Unione Italiana Ciechi e Ipovedenti) e del Centro Diego Fabbri, con indicazione ulteriore del sito web www.centrodiegofabbri.it.

I marchi citati saranno presenti su tutti i brik di vini rosso, bianco e rosato, sia nei formati da 1 litro sia da mezzo litro.

Un sostegno dai grandi numeri, dal momento che si parla di **diversi milioni di pezzi** del vino distribuiti in tutta Italia, tenuto conto che Sancrispino si trova in tutte le principali catene della grande distribuzione a livello nazionale.



Si aggiunge una visibilità anche mediatica attraverso la presenza del prodotto con il logo Teatro No Limits nello spot Tv, recentemente aggiornato, in onda sui canali nazionali della Rai con il simpatico testimonial Cesare Bocci.

Naturalmente, non manca un contributo economico da parte di Due Tigli-Terre Cevico che consente al Centro Diego Fabbri di implementare ulteriormente la numerica degli spettacoli seguiti con il progetto, portando Teatro No Limits al di fuori dei confini regionali e arrivando fino a Roma con audioguide che seguiranno alcune rappresentazioni teatrali nella capitale.

Con questa iniziativa Terre Cevico ha voluto rafforzare ulteriormente il legame con il territorio attraverso progetti di sostenibilità sociale e la crescita della diffusione di Teatro No Limits, con un possibile incremento della sensibilizzazione verso queste tematiche, è motivo di orgoglio per tutto il gruppo.

TEATRO NO LIMITS. L'accesso alla cultura è un diritto di tutti, da questo presupposto nasce "Teatro No Limits", progetto a valenza sociale per garantire la fruizione del patrimonio culturale da parte degli spettatori con disabilità sensoriali. Promosso e realizzato dal Centro Diego Fabbri di Forlì, grazie al sostegno della Regione Emilia Romagna, è attivo dal 2010 in diversi teatri della regione.

Il sistema di audiodescrizione consente di rendere "visibili" scene, costumi e movimenti degli attori, ovvero quei particolari silenziosi che permettono al pubblico con disabilità visiva di assistere pienamente allo spettacolo. Il servizio viene effettuato dotando il pubblico non vedente e ipovedente di cuffie wireless, collegate alla sala di regia. Da qui una voce narrante, in diretta, accompagna gli utenti lungo lo sviluppo narrativo dello spettacolo, inserendosi nelle pause della recitazione. Il Progetto prevede anche il tour tattile, un vero e proprio viaggio sul palco effettuato prima dello spettacolo: guidati da attori e tecnici della compagnia, gli spettatori hanno la possibilità di recarsi sul palco e toccare con mano le scenografie, gli elementi di scena, i costumi.

TERRE CEVICO PER IL TRIONFO DI DIONISO

Oltre 250 studenti delle scuole superiori del forlivese, accompagnati dagli insegnanti, in visita al Museo Archeologico Nazionale di Sarsina nell'anno 2019. Artefice del progetto di riscoperta di uno dei maggiori punti di interesse culturale in Emilia-Romagna è il gruppo cooperativo Terre Cevico che si è fatto promotore di questa iniziativa che coinvolge le giovani generazioni.

Il progetto ha preso il via il 21 novembre con diverse classi del Liceo Classico Morgagni seguite da alcune classi dell'Istituto Itaer di Forlì e dell'Istituto Raggi, sempre di Forlì. L'iniziativa è di lunga durata dal momento che si concluderà nella primavera del 2020 coinvolgendo anche altre classi e istituti del territorio. L'obiettivo è valorizzare il patrimonio storico-artistico del territorio e farlo conoscere ai giovani. È opportuno ricordare, infatti, che il sito di Sarsina è uno dei più importanti Musei Archeologici dell'Italia settentrionale, noto per la ricchezza e la varietà dei reperti in esposizione che coprono un ampio arco temporale storico, con forte presenza di ritrovamenti del periodo romano, quando Sarsina era fulgido cen-



tro di scambi commerciali e culturali.

Tra i reperti rinvenuti nell'area della città, di eccezionale interesse è il grande mosaico pavimentale policromo "Trionfo di Dioniso", dal quale i vini Galassi hanno tratto spunto, riportando in etichetta alcune immagini elaborate da alcuni dettagli decorativi del mosaico. In tal modo il noto marchio vinicolo (celebre il claim "Galassi, un sorso di Romagna") si è fatto "ambasciatore" di una eccezionale opera d'arte, facendola conoscere in tutta Italia e all'estero, creando una liaison esclusiva tra vino e cultura.

Il "Trionfo di Dioniso" è stato rinvenuto a Sarsina nel 1966, ornamento del pavimento della sala da pranzo, il Triclinium, di una tipica abitazione

Oltre 250 studenti delle scuole del forlivese in visita al Museo Archeologico Nazionale di Sarsina. Promotore del progetto il gruppo cooperativo Terre Cevico.

romana, la Domus, risalente al II secolo d.C. Con un grande lavoro di restauro lo splendido mosaico è stato ricomposto all'interno del Museo in una enorme parete verticale di 52 metri quadrati per consentire al pubblico di ammirarne la bellezza dei personaggi e delle fiere rappresentate, e la ricerca dei dettagli con tutta la sua ricchezza di tessere colorate.

Se il Trionfo di Dioniso è la punta di diamante della raccolta, di grande fascino ed interesse è un altro mosaico con protagonista il celebre eroe mitologico Ercole, opera rinvenuta nella domus di Finamore e inserita nella ricostruzione di una stanza da pranzo (triclinium) allestita all'interno del Museo. Tra le altre opere di rilevante interesse sicuramente è da evidenziare l'imponente Mausoleo di Rufus esposto nella ricchissima sala dove si trova il Trionfo di Dioniso.



[segue dalla prima]

Tre Bicchieri Gambero Rosso al Tre Miracoli

La nuova Romagna del vino passa anche dai piccoli territori a cui la cooperazione vitivinicola sa dare voce. Il Gambero Rosso premia con i **Tre Bicchieri** “Tre Miracoli”, uno dei sangiovese dell’azienda Le Rocche Malatestiane, vino del progetto cooperativo sui tre territori riminesi. Per due anni consecutivi l’azienda è stata premiata con i Tre Bicchieri al sangiovese superiore Sigismondo oggi questo ambito premio viene consegnato al Tre Miracoli, Sangiovese superiore 2018.

L’azienda riminese ha basato la propria crescita su un percorso che valorizza il vitigno sangiovese, i vigneti di collina e un racconto dei territori del vino che per Rimini fino al 2012 era del tutto inedito. Insieme ai soci ed alla cantina dei Colli Romagnoli a Coriano dove le uve sono vinificate, si è ripartiti dalla scelta dei vigneti più vocati e dal voler mantenere distinte le tre identità del sangiovese delle colline riminesi: la potenza del sangiovese Sigismondo prodotto dalle vigne di Coriano, i profumi intensi e fruttati de I diavoli, sangiovese dalle vigne di San Clemente e l’eleganza del sangiovese proveniente dalle zone più alte, il premiato Tre Miracoli.

Qui ci si trova sui suoli sciolti di sabbie e gessi di Verucchio e Poggio Torriana e il sangiovese si esprime su un registro sottile ed elegante con profumi floreali ed una fresca sapidità.

E’ decisamente un sangiovese dall’ottima beva che è facile abbinare anche al pesce, materia prima di eccellente tradizione a Rimini.

Un premio al Tre Miracoli questo Tre Bicchieri, al sangiovese e alla cooperazione enologica che dimostra ancora una volta di essere moderna, specializzata e di altissimo livello.



“... un registro sottile, **elegante e freschissimo**. I profumi sono floreali e appena fruttati, la bocca salata e sempre in tensione”.

La vignetta di Primo

