



PERTINELLO



LA TENUTA

Pertinello è un'azienda agricola di proprietà della famiglia Mancini. Fondata nel 1996, l'intera struttura aziendale è insediata nell'Alta Valle del Bidente, a stretto contatto con il versante romagnolo del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, tra i 300 e i 500 metri di quota, lungo le colline arenacee di Galeata e Civitella di Romagna. La tenuta conta 55 ettari complessivi, di cui 15 coltivati a vigna e il resto destinati al bosco, che circonda l'intera area viticola.

IL TERRITORIO

È l'interazione tra superficie boschiva, altitudini elevate e caratteristiche dei terreni a rendere Pertinello una realtà davvero unica nel panorama enoviticolo di Romagna. Per questa ragione ogni varietà coltivata esprime qui un'identità peculiare e riconoscibile, dal Sangiovese al Pinot Nero, dall'Albana al Riesling, regalando ai vini che da essi sono originati eleganza, freschezza, succosità e una forte connotazione gastronomica. La vicinanza alle vette appenniniche più elevate della regione, una continua ventilazione e l'elevata escursione termica durante le stagioni più calde dell'anno, favoriscono inoltre una gestione viticola ecosostenibile, in virtù della quale il vigneto di Pertinello è certificato "biologico" a partire dalla vendemmia 2015.



750ml - 375ml

IL BOSCO DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE
Romagna Sangiovese Superiore
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Sangiovese
VIGNETI
Vigna che non c'è, Vigna dei Ciliegi,
Vigna dei Gelsi, Vigna del Bosco
ALTITUDINE
320 - 350m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot unilaterale e cordone speronato
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Seconda decade di settembre
VINIFICAZIONE
Acciaio con rimontaggi periodici
MATURAZIONE
Acciaio, 5 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
15.000 - 20.000 bottiglie; 2.000 da 375ml
TITOLO ALCOLOMETRICO
12,5%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2008



750ml - 1500ml

IL PERTINELLO

DENOMINAZIONE
Romagna Sangiovese Superiore
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Sangiovese
VIGNETI
Vigna degli Stridoli, Vigna dei Mandorli,
Vigna Piana, Vignaza
ALTITUDINE
320 - 450m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot unilaterale e cordone speronato
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Terza decade di settembre
VINIFICAZIONE
Acciaio, cemento, legno con follature e rimontaggi periodici
MATURAZIONE
Acciaio, cemento, legno 8 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
4 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
15.000 - 20.000 bottiglie; 1.000 Magnum
TITOLO ALCOLOMETRICO
13,5%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
1999



750ml

IL SASSO DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE
Romagna Sangiovese Superiore
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Sangiovese
VIGNETI
Vigna Sasso
ALTITUDINE
350m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Doppio capovolto
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Fine settembre/inizio ottobre
VINIFICAZIONE
Tonneaux aperti con follature manuali
MATURAZIONE
Cemento 10 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
4 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
2.600 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO
14%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2008



750ml

LA ROSA DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE
IGT Forlì Rosato Sangiovese
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Sangiovese
VIGNETI
Vigna Vignaza
ALTITUDINE
450m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot unilaterale
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Terza decade di settembre
VINIFICAZIONE
Legno, con brevissima macerazione
MATURAZIONE
Legno 6 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
3 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
1.200 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO
12,5%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2019



750ml - 1500ml

PINOT NERO IGT FORLÌ

DENOMINAZIONE
IGT Forlì Pinot Nero
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Pinot Nero
VIGNETI
Vigna del Pozzo, Vigna Piana
ALTITUDINE
300 - 350m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot unilaterale
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Inizio settembre
VINIFICAZIONE
Legno, con bagnatura del cappello manuale
MATURAZIONE
Legno 8 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
4 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
3.000 bottiglie; 200 Magnum
TITOLO ALCOLOMETRICO
12,5%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2012



750ml

IL VENTO DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE
IGT Forlì Merlot
"Vino Biologico"
ZONA DI PRODUZIONE
Alta valle del Bidente
VITIGNO
Merlot
VIGNETI
Vigna Dei Ciliegi
ALTITUDINE
330m s.l.m.
TERRENO
Calcareao-argilloso con presenza di sabbia e scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato
TIPO DI RACCOLTA
Manuale
EPOCA DI RACCOLTA
Prima decade di settembre
VINIFICAZIONE
Legno, con brevissima macerazione
MATURAZIONE
Damigiana 9 mesi
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
2 mesi
QUANTITÀ PRODOTTE
500 bottiglie
TITOLO ALCOLOMETRICO
13,5%
SOLFOROSA
Bassa, sotto 1/3 del consentito
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE
2020



750ml - 1500ml

METODO CLASSICO BLANC DE NOIRS

DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità

ZONA DI PRODUZIONE

Alta valle del Bidente

VITIGNO

Sangiovese

VIGNETI

Vigna Bassa, Vigna Casetti, Vigna dei Cavalli, Vigna Terrazza

ALTITUDINE

300 - 350m s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale e cordone speronato

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

EPOCA DI RACCOLTA

Fine agosto

VINIFICAZIONE

In acciaio di solo mosto fiore

MATURAZIONE

Acciaio

TIRAGGIO

Marzo

PRESA DI SPUMA E SOSTA SUI LIEVITI

24 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi dopo la sboccatura

QUANTITÀ PRODOTTE

15.000 bottiglie; 500 Magnum

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%

SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2011



750ml

RIESLING IGT FORLÌ

DENOMINAZIONE

IGT Forlì Riesling

"Vino Biologico"

ZONA DI PRODUZIONE

Alta valle del Bidente

VITIGNO

Riesling Renano

VIGNETI

Vigna dei Faggi, Vigna del Bosco

ALTITUDINE

300 - 330m s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio settembre

VINIFICAZIONE

Acciaio

MATURAZIONE

Acciaio 6 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

QUANTITÀ PRODOTTE

2.000 bottiglie

TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5%

SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2018



750ml

IL SOLE DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE

Vino Bianco

"Vino Biologico"

ZONA DI PRODUZIONE

Alta valle del Bidente

VITIGNO

Albana

VIGNETI

Vigna Del Giglio e del Giglio di sotto

ALTITUDINE

330 - 350m s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda decade di settembre

VINIFICAZIONE

Legno

MATURAZIONE

Acciaio 5 mesi, Damigiana 3 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2 mesi

QUANTITÀ PRODOTTE

1200 bottiglie

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5%

SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2020



375ml

IL GIGLIO DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE

Vino da uve stramature

"Vino Biologico"

ZONA DI PRODUZIONE

Alta valle del Bidente

VITIGNO

Albana

VIGNETI

Vigna del Giglio, Vigna del Giglio di sotto

ALTITUDINE

330 - 350m s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

EPOCA DI RACCOLTA

Inizio ottobre con successiva sosta in cassette fino a dicembre

VINIFICAZIONE

Legno

MATURAZIONE

Legno e damigiana 8 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

QUANTITÀ PRODOTTE

2.000 bottiglie da 375ml

TITOLO ALCOLOMETRICO

11%

ZUCCHERI RESIDUI

180 g/l

SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2016



375ml

LA MEMORIA DI PERTINELLO

DENOMINAZIONE

Vino da tavola rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Alta valle del Bidente

VITIGNO

Sangiovese

VIGNETI

Selezione di vigne aziendali

ALTITUDINE

300-450M s.l.m.

TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale e cordone speronato

TIPO DI RACCOLTA

Manuale

EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre

VINIFICAZIONE

In legno di solo mosto fiore

MATURAZIONE

Metodo perpetuo di più annate in legno

(2004-2016)

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

4 mesi

QUANTITÀ PRODOTTE

1.300 bottiglie da 375ml

TITOLO ALCOLOMETRICO

13,5%

ZUCCHERI RESIDUI

132g/l

SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito



500ml

LA LUNA DI PERTINELLO

MATERIA PRIMA

Vinacce fermentate di uva

Sangiovese

CATEGORIA

Grappa giovane distillata a bagnomaria, con sistema discontinuo a vapore

VISTA

Incolore, cristallina

OLFATTO

Profumi di sottobosco

GUSTO

Rotondo e delicatamente aromatico

RETRO OLFATTO

Persistenza fruttata e di notevole lunghezza

NUMERO DI BOTTIGLIE

350 da 500ml

TITOLO ALCOLOMETRICO

40%.