



ROMANDIOLA

## *Il Lupo di Rimini*

CABERNET SAUVIGNON  
Colli di Rimini  
Denominazione di Origine Controllata  
13% vol.

### *Zona di provenienza*

Prodotto da pregiate uve Cabernet Sauvignon coltivate sin dal 1700 nel territorio altamente vocato delle colline dell'entroterra Riminese e vinificate presso la cantina di Coriano di Rimini.

### *Terreni*

Terreni a medio impasto tendenti all'argilloso e argillosi, con zone calcaree, in grado di garantire l'equilibrio vegeto-produttivo delle piante. I vigneti di questa zona beneficiano di una buona escursione termica grazie alle fresche brezze che spirano dall'Adriatico, fondamentali per il raggiungimento di una maturazione ottimale. La forma di allevamento prevalente è il cordone speronato.

### *Caratteristiche*

Si presenta di colore rosso intenso con note violacee. Bouquet gradevolmente erbaceo, con sentori di frutta rossa matura. Vino di grande struttura dal sapore avvolgente, pieno e morbido, lievemente tannico, con piacevole fondo di confettura.

### *Abbinamenti gastronomici*

Si accompagna con primi piatti saporiti, arrostiti, carni alla griglia e formaggi stagionati. Va servito a 18-20°.



## *Il Lupo di Rimini*



Sigismondo Pandolfo Malatesta, Signore di Rimini e di Cesena, per la sua audacia di condottiero era conosciuto come "Il Lupo di Rimini".

La storia e la ricchezza di questi vini di grande pregio è già presente nel nome Romandiola, l'antica Romagna, quell'"insula" sfuggita alla conquista dei Longobardi nel VI secolo d.C.. Qui, anticamente, gli Etruschi introdussero l'arte della viticoltura che i Celti consolidarono con la caratteristica piantata romagnola e con botti di legno. Una secolare tradizione oggi rivalutata dalla maestria dei nostri enologi e viticoltori per trasformare le uve coltivate con la massima cura sulle colline dell'entroterra di Rimini, Faenza e Forlì, in una gamma di vini qualitativamente eccellente.



ROMANDIOLA

## *il Lupo di Rimini*

CABERNET SAUVIGNON  
Colli di Rimini  
Denominazione di Origine Controllata  
13% vol.

### *Origin*

Produced from prestigious Cabernet Sauvignon grapes cultivated since the 1700s in the Rimini hinterland and hills, territories highly dedicated to viticulture and vinified at the Coriano Winery of Rimini.

### *Soil*

The soil is an average mixture inclining towards clayey or argillaceous soil, with calcareous zones, able to guarantee the plants' vegetal-productive conditions. The "Terroir" of vineyards in this zone benefits from a good range of temperatures thanks to the fresh breezes blowing from the Adriatic Sea, fundamental for the grapes to reach excellent maturation. The training method used is the cordon spur.

### *Characteristics*

Intense red in colour with shades of purple. The bouquet is pleasantly herbaceous, with hints of ripe red fruits. A wine with a great structure, its taste is enfolding, soft and full bodied, slightly crispy, with a pleasant aftertaste of jam.

### *Serving Suggestions*

Tasty first courses, roasts, grilled meats and matured cheeses. Best served at a temperature of 18-20°.

[www.romandiola.it](http://www.romandiola.it)

### *Imballaggio*

Capacità	0,750
N° pezzi per cartone	6
Codice EAN cartone	8001929139835
Dimensione cartone (cm)	30,0x20,0xh. 35,0
Peso lordo cartone	7,70 kg
N° cartoni per pallet	100
N° cartoni per strato	25
N° strati per pallet	4
Altezza pallet (cm)	140

### *Outer Packaging*

Capacity	0,750
Bottles per case	6
EAN case code	8001929139835
Case dimensions (cm)	30,0x20,0xh. 35,0
Case weight	7,70 kg
Cases per pallet	100
Cases per layer	25
Layers per pallet	4
Pallet height (cm)	140

## *The "Wolf" of Rimini*



Sigismondo Pandolfo Malatesta, Lord of Rimini and Cesena, because of his courage, gained renown as "The Wolf of Rimini". The history and richness of these wines of great prestige is already represented by its name "Romandiola," that ancient Romagna that "Island" which eluded the capture of the Longobards in the VI century A.D. Here the Etruscans of old introduced the art of viticulture which the Celts consolidated with the typical Romagna training systems and the use of wooden barrels. This century-old tradition is today revalued by the mastery of our enologists and vineculturers in transforming the grapes cultivated with extreme care on the hills of the hinterland of Rimini, Faenza and Forlì, into a range of excellent quality-wines.