

NOELIA RICCI

Est. 1941



Marco Cirese



Esclusiva Italia
(No Emilia-Romagna (sì PC), Umbria, FR, RM)

58.000

7 ha: Sangiovese di Romagna

2,5 ha: Trebbiano

** In conversione Bio **

2018	« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC	Rosso	Secco	
2018	« Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC	Rosso	Secco	
2018	« Bro' » Trebbiano Forlì IGT	Bianco	Secco	tappo a vite
2018	« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2018	« Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC Magnum	Rosso	Secco	su prenotazione
2018	« Bro' » Trebbiano Forlì IGT Magnum	Bianco	Secco	tappo a vite; su prenotazione

RIPENSARE IL SANGIOVESE E STUPIRSI

Un ritorno alle origini della tradizione del Sangiovese, ricercando la piacevolezza della 'beva' e la longevità. Dalle ventose colline dell'Appennino Tosco-Romagnolo, nella Valle del Rabbi di Predappio (Forlì), si affaccia Noelia Ricci, un'azienda vinicola che fonda le proprie origini nel primo dopoguerra, ma che oggi Marco Cirese, presenta al mondo degli eno-appassionati con una nuova veste e con l'intento di far assaporare la Romagna al di fuori dei propri confini. Il ritrovamento di un archivio di immagini di scienze naturali dell'800 ha ispirato la realizzazione delle etichette.

"Evitando forti estrazioni ed elevate alcolicità, si privilegiano la freschezza, l'eleganza e la scorrevolezza dei vini." - Guida AIS Vitae 2020

"Noelia Ricci ha cambiato la visione stereotipata del sangiovese romagnolo, concentrato, potente e alcolico, inevitabilmente affinato in barrique o tonneau, con uno stile esile ed elegante, complesso e sapido, che privilegia l'uso delle vasche di cemento." - Guida Slow Wine 2020

"Uno stile innovativo, almeno per la zona, che non ha smorzato l'indagine sul campo e la ricerca di una lettura del sangiovese romagnolo sempre più autentica e convincente." - Guida Gambero Rosso 2020



« Il Sangiovese » Romagna Sangiovese Predappio DOC

🍷 Sangiovese di Romagna 100%

🍷 15 anni

🍷 Fermentazione in acciaio; parte delle vasche fermentata con i lieviti indigeni, parte con quelli selezionati; temperatura controllata; passa 6 mesi in acciaio e 8 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

🍷 32.000

🍷 oltre 5 anni

🍷 Piadina crudo e squacquerone, tagliatelle al ragu, zuppe di pesce con pomodoro. Diabolico con l'aperitivo a buffet serale: impone sempre il secondo bicchiere.

🍷 Il Sangiovese è contraddistinto dall'immagine di una vespa, l'insetto che più di ogni altro vive la vigna. Sorprende, molto: colore trasparente, naso floreale, sorso polposo e croccante, bocca tutta energia e spinta, con tannino elegante e discreto, elegantissimo anche in chiusura. Un vino sapido, tutto giocato sull'agilità, dove è sapientemente levato il superfluo.

♥ La beva compulsiva.



« Godenza » Romagna Sangiovese Predappio DOC

🍷 Sangiovese di Romagna 100%

🍷 15 anni

🍷 Fermentazione in acciaio; lieviti indigeni; temperatura controllata; passa 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

🍷 13.000

🍷 oltre 10 anni

🍷 Faraona con cipolla rossa, bollito di magro, grigliate miste, selvaggina piumata. Perfetto per accompagnare tutto il pasto.

🍷 Racconta il crinale da cui proviene, una vigna con alta presenza di sabbia arenaria che cede sapidità al vino. Un vino profumato e croccante con i piedi ben piantati nella sua terra. La scimmia in etichetta rappresenta l'animale Superiore sia per definizione che per *denominazione*.

Vino elegante e complesso, olfatto di nordica eleganza, bocca splendida per raffinatezza tattile e allungo, l'acidità saporitissima, tannini raffinati, persistenza notevole per nitore e lunghezza.

♥ La complessità peculiare.



« Bro' » Trebbiano Forlì IGT

🍷 Trebbiano clone romagnolo 100%

🍷 5 anni

🍷 Fermentazione in acciaio del solo mosto di Trebbiano in macerazione per 5 mesi con le bucce delle altre uve bianche; Cinque mesi in acciaio sui lieviti e minimo 2 mesi in bottiglia.

🍷 13.000

🍷 oltre 5 anni

🍷 Carni bianche in generale, grasse e saporite, anche con salse.

🍷 Il Bro' è un bianco dal piglio grintoso che entra in bocca senza inchini cortigiani e - sfrontato - ci resta a petto in fuori e fronte alta. La balena come memoria di un vino d'antan. Un tempo astratto per immergersi nell'inconscio.

♥ La splendida acidità.