



Gabriele Succi



● 9,5
● 3,5

2020	« Assiolo » Romagna Sangiovese Serra DOC	Rosso	Secco	
2019	« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra Riserva DOC	Rosso	Secco	a esaurimento 2018
2018	« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra Riserva DOC	Rosso	Secco	
2016	« GS » Ravenna Sangiovese IGT	Rosso	Secco	a esaurimento 2015
2015	« GS » Ravenna Sangiovese IGT	Rosso	Secco	
2022	« Le Barrosche » Ravenna Bianco IGT	Bianco	Secco	

LA ROMAGNA VERACE

“I vini sono anno dopo anno riconoscibili e identitari, figli delle argille della Serra, con spessore e volume di bocca evidenti, ma allo stesso tempo connotati da complessità, eleganza e profondità. La definizione “potenza senza peso” ben si addice a descrivere questi prodotti.” - Guida Slow Wine 2023

“Gabriele Succi è un vignaiolo di talento, diventato un punto di riferimento per l’areale di Castel Bolognese, il più occidentale e il più vicino alla via Emilia. Da terreni ricchi di argille rosse e gialle produce vini di personalità, tanto schietti nel rappresentare il vitigno di provenienza quanto fini ed eleganti al gusto.” - Guida AIS Vitae 2021

“Gabriele Succi ha dato forma ad uno dei progetti vitivinicoli più importanti dell’intera regione, merito di una passione, di una curiosità e di una consapevolezza che hanno gradualmente orientato la produzione verso sangiovese di carattere affermato, robusti e sfumati ad un tempo” - Guida vini d’Italia 2016 L’Espresso

“I vini appaiono in continuo crescendo sul piano della consapevolezza stilistica: mostrano sapore e umori territoriali, nel solco di un’agricoltura ragionata e di maturazioni rispettose della materia prima.” - Guida Gambero Rosso 2021



« Assiolo » Romagna Sangiovese Serra DOC

- 🍇 Sangiovese 100%
- 👉 10-25 anni
- 🗂 Fermentazione in tini da 7,5 hl con follature manuali, fino a esaurimento zuccheri; affinamento di 12 mesi in vecchie botti da 5 hl, altri 6 mesi in acciaio.
- 🍷 10.000
- 🕒 10-15 anni
- 🍴 Primi piatti al ragù di carne, carne alla brace.
- 📄 Sangiovese dal frutto chiaro e succoso, fresco da giovane e complesso con il passare degli anni.
- ❤️ Gastronomico e territoriale.



« Beneficio » Romagna Sangiovese Serra DOC

- 🍇 Sangiovese 100%
- 👉 10-25 anni
- 🗂 Fermentazione in tini da 7,5 hl; macera circa 20 gg; affinamento di 12 mesi in tonneaux e 24 mesi in cemento; riposa poi 12 mesi in bottiglia.
- 🍷 2.500
- 🕒 10-25 anni
- 🍴 Carne di manzo alla griglia.
- 📄 Singolo cru. Sangiovese croccante, struttura ed equilibrio da territorio nobile. Finale di gran classe.
- ❤️ L’equilibrio.



« GS » Ravenna Sangiovese IGT

- 🍇 Sangiovese 100%
- 👉 10 anni
- 🗂 Fermentazione in tini da 7,5 hl con follature manuali, fino a esaurimento zuccheri; affinamento di 12 mesi in vecchie botti da 5 hl, altri 18/24 mesi in cemento.
- 🍷 2.000
- 🕒 5-30 anni ed oltre
- 🍴 Carni arrosto e alla brace, brasati e cacciagione (palmipedi in particolare)
- 📄 Sangiovese di grande eleganza, freschezza e acidità con tannino di qualità eccelsa.
- ❤️ L’eleganza.



« Le Barrosche » Ravenna Bianco IGT

- 🍇 Montù 100%
- 👉 30 anni
- 🗂 Vendemmia manuale e fermentazione in “bianco” solo in acciaio; 8-9 mesi in acciaio; malolattica spontanea.
- 🍷 1.500
- 🕒 5-15 anni
- 🍴 Primi piatti tipici della cucina dell’Emilia-Romagna (tortellini in brodo, passatelli, cappelletti...)
- 📄 Un bianco con note minerali e sapide tipiche e con notevole acidità che rende il vino atto all’invecchiamento.
- ❤️ A tavola!