

Tenuta Uccellina, con vigneti in proprietà nell'areale di Bertinoro e vigneti in affitto e cantina a Russi, ha cercato di cogliere fin dalla sua nascita, nel 1985, la quintessenza della "Romagna dei vini". Storicamente la Romagna non ha mai goduto di una fama enologica all'altezza delle potenzialità che il territorio può esprimere, ma Alberto Rusticali ha sempre creduto nelle potenzialità delle uve tradizionali della Romagna e ne ha cercato la giusta via di trasformazione e valorizzazione. L'avventura di Tenuta Uccellina è iniziata con Sangiovese, Albana e Cagnina, per poi arricchirsi di altri prodotti ottenuti da vecchi vitigni della tradizione locale: Canina nera, Famoso (o Rambella), Lanzesa. La filosofia dell'azienda è quella del massimo rispetto delle uve sia in campo che, successivamente in cantina. La gestione di campo viene realizzata nel massimo rispetto dell'ambiente, cercando di minimizzare i trattamenti fitosanitari e gli interventi al suolo, compatibilmente con l'andamento climatico dell'annata. Non viene praticato nessun intervento irriguo. Le produzioni sono già di per sé contenute nei terreni argillosi di Bertinoro, mentre nei terreni di pianura, dove vengono preparate le uve per il Bursôn, viene dedicato parecchio tempo alla defogliazione della zona dei grappoli e al diradamento dei medesimi. Solo le uve in perfette condizioni sanitarie e al giusto grado di maturazione vengono raccolte manualmente in bins o in cassette e trasferite in cantina. La sanità delle uve consente di minimizzare gli apporti di solforosa nelle prime fasi di lavorazione e anche gli apporti successivi sono minimi e opportunamente dosati. Ogni uva viene gestita in maniera differente a seconda del vino che deve fornire e a seconda dell'esperienza maturata in anni di vinificazioni. Macerazioni lunghe per i Sangiovesi da affinare, più brevi per il Sangiovese base, freddo per i vini bianchi, legni di differenti dimensioni ed età per ottenere la giusta armonia olfattiva e gustativa nel vino finito in bottiglia. Una scommessa sicuramente vinta da Rusticali è stata la creazione, con l'enologo Ragazzini, di un grande vino affinato con uve prodotte in pianura: il Bursôn . Questo vino, derivato dal vitigno autoctono Uva Longanesi è un prodotto particolare, che richiede un lavoro impegnativo in campo (diradamenti, sfogliature, sfemminellature, ecc.) e successivamente una cura enologica non indifferente: parte delle uve sono messe in appassimento in fruttaio e parte sono vendemmiate il più tardi possibile, in modo da perfezionare la maturità fenolica del vitigno. Le uve pigia-diraspate sono messe a fermentare e a macerare per un periodo di tempo variabile, monitorato attraverso la valutazione sensoriale del vino in corso di realizzazione. L'elevato contenuto fenolico di questo vino deve, poi, essere "domato" con mesi di affinamento in legno (12-18 mesi) e poi in bottiglia (almeno 6 mesi)





Tenuta Uccellina
Via 4 Novembre, 13
48026 Russi (RA)
tel. +39 0544580144
fax +39 0544580144
info@tenutauccellina.com
www.tenutauccellina.com





BURSÔN - ETICHETTA NERA (RAVENNA ROSSO I.G.T.)

Con l'uva Longanesi, vitigno autoctono della pianura ravennate, la Tenuta Uccellina produce questo vino di particolare pregio. Colore rosso granato di buona consistenza. Odore persistente con ricordi di frutta rossa sotto spirito: ciliegia nera, visciole ben fusi con la vaniglia e il cioccolato dei legni. Sapore: di buon spessore, avvolgente, anche se un po' ruvido per ricchezza di tannino. Da abbinarsi a piatti importanti e cacciagione. Vino di lunga conservazione. Temperatura di servizio 20-22 °C.

Vitigno: uva Longanesi.
Vigna: casa della vecchia.
Esposizione: sud-est.
Terreno: medio impasto.
Sistema di allevamento: casarsa.
Metodi di difesa: Lotta integrata, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo.
N. piante per Ha: 3000.
Raccolta: manuale fine settembre.
Pigiatura: diraspapigiatrice.
Fermentazione: in fermentini termocondizionati per almeno 10 giorni con frequenti rimontaggi.
Affinamento: per 18 mesi in particolari tonneaux a tre tipologie di legno.



BURSÔN - ETICHETTA BLU (RAVENNA ROSSO I.G.T.)

Con l'uva Longanesi, vitigno autoctono della pianura ravennate, la Tenuta Uccellina produce questo vino di particolare pregio. Colore rosso granato di buona consistenza. Odore persistente con ricordi di frutta rossa sotto spirito: ciliegia nera, visciole. Sapore: di buon spessore, avvolgente, anche se un po' ruvido per ricchezza di tannino. Da abbinarsi a piatti importanti e cacciagione. Temperatura di servizio 18-20 °C.

Vitigno: uva Longanesi.
Vigna: casa della vecchia.
Esposizione: sud-est.
Terreno: medio impasto.
Sistema di allevamento: casarsa.
Metodi di difesa: Lotta integrata, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo.
N. piante per Ha: 3000.
Raccolta: manuale fine settembre.
Pigiatura: diraspapigiatrice.
Fermentazione: in fermentini termocondizionati per almeno 10 giorni con frequenti rimontaggi.
Affinamento: affinato per 6 mesi in particolari tonneaux a tre tipologie di legno.

TENUTA UCCELLINA
BERTINORO

Tenuta Uccellina
Via 4 Novembre, 13
48026 Russi (RA)
tel. +39 0544580144
fax +39 0544580144
info@tenutauccellina.com
www.tenutauccellina.com



RAMBÉLA

Spumante Extra Dry

Note sensoriali: Colore: giallo chiaro, con riflessi in tinta o leggermente verdognoli.
Profumo: sentori spiccati di rosa che si accompagnano a toni fruttati di mela e pesca e a note di tè verde e di erbe aromatiche .
Gusto: equilibrato, sapido, fresco e con un gradevole finale leggermente amarognolo.
Abbinamenti: Salumi, formaggi e molluschi sono gli abbinamenti più immediati, ma anche insalatone estive fresche e aromatiche o piatti a base di uova.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Vitigno: famoso100%.
Area di produzione: Russi (RA)
Terreno: franco-limoso.
Sistema di allevamento: guyot.
Metodi di difesa: Lotta integrata, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo.
Raccolta: manuale.
Vinificazione: Fermentazione in autoclave di mosto fiore defecato freddo.
Affinamento: in acciaio.
Gradazione: 11,0% vol.



RAMBÉLA

Famoso

Vino di media struttura e buona morbidezza, con acidità non elevata. Profumo il primo impatto è con i terpeni aromatici del Moscato, cui si accompagnano note fiorali dolci (fiori di tiglio, arancio, biancospino), di frutta esotica (banana), albicocca e pesca. Andando in profondità, si possono percepire anche note agrumate e di salvia. Colore giallo chiaro, di medio-elevata intensità, con riflessi in tinta o leggermente verdognoli. Adatto per antipasti, primi piatti con condimento in bianco ma con una certa aromaticità (ad esempio: tortelloni burro e salvia o risotto allo zafferano). Scaloppine di carne bianca con erbe aromatiche. Formaggi.
Temperatura di servizio: 10-12°C

Vitigno: famoso100%.
Area di produzione: Russi (RA)
Terreno: franco-limoso.
Sistema di allevamento: guyot.
Metodi di difesa: Lotta integrata, nel massimo rispetto dell'ambiente e dell'uomo.
Raccolta: manuale.
Vinificazione: in acciaio a bassa temperatura.
Affinamento: in acciaio.
Gradazione: 12,0% vol.

TENUTA UCCELLINA
BERTINORO

Tenuta Uccellina
Via 4 Novembre, 13
48026 Russi (RA)
tel. +39 0544580144
fax +39 0544580144
info@tenutauccellina.com
www.tenutauccellina.com