

# BURSÒN ETICHETTA BLU Ravenna Longanesi IGP

Vitigno autoctono della pianura ravennate, riconosciuto ed autorizzato dal luglio 1999, dal quale viene prodotto il vino Bursòn solo per gli associati al consorzio il Bagnacavallo, nel territorio delimitato dal disciplinare del consorzio.

*A native vine from the Ravenna plains, recognised and authorised since July 1999, that's made into Bursòn wine by members of the Bagnacavallo consortium, within the area defined by the wine's official regulations.*

Colore rosso rubino limpido e di media profondità. La massa è densa e compatta. Archetti belli che fin da subito dimostrano consistenza. Olfatto divertente che spazia tra frutti maturi come prugne, terziari di primo e terzo naso, tratti verdi sul finale con accenni mentolati e balsamici lenti, in chiusura una leggera matrice iodata. Gusto diretto e piacevole con tannini presenti che si legano insieme a questi sentori di frutta matura come la nespola e frutti rossi giovani; sintomi di integrità e vivacità. Finale lungo ed energetico. Equilibrio gustativo che va a chiudersi con una leggera nota amaricante dovuta al bilanciamento tra acidità e astringenza tanninica. Vino dalla coerenza olfattiva e potenziale.  
**Abbinamenti:** cacciagione; asado; picanha; vaccavejia; Chianina; carni importanti; stinco di maiale con verdure e patate.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°  
**AREA DI PRODUZIONE:** Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso  
**VARIETÀ:** 100% uve Longanesi  
**SUPERFICIE DEL VITIGNO:** 8 ettari  
**SISTEMA DI CRESCITA:** cordone speronato  
**DENSITÀ DI VIGNA:** 3.000 / Ettari  
**ANNO DI PIANTAGIONE:** 1998 - 2002  
**INVECCHIAMENTO:** 12 mesi in botti inerti e 12 mesi minimo in bottiglia



CAMPAGN FINANCED ACCORDING  
TO EU REG. N. 1906/2013



*A clear ruby red with medium depth. The consistency appears dense and compact. Well-defined legs that immediately show a good weight. A playful aroma that incorporates ripe fruit such as plums, tertiary notes on the first and third nose, green notes on the finish with developing hints of menthol and balsamic, ending with a slightly iodine character. Direct and pleasing in the mouth with tannins that combine with flavours of ripe fruits such as medlar and young red fruits; signs of a complete and lively wine. A long and energetic finish. A harmonious taste that ends with a slightly bitter note thanks to the balance between acidity and tannic astringency. A wine with coherent aromas and great potential.*  
**Food pairings:** game; asado; picanha; vaca vieja; Chianina; robust meats; pork hock with vegetables and potatoes.

**SERVING TEMPERATURE:** 16° C  
**PRODUCTION AREA:** Fusignano – Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil  
**VARIETIES:** 100% Longanesi  
**SURFACE AREA OF VINES:** 8 hectares  
**TRAINING SYSTEM:** spurred cordon  
**VINE DENSITY:** 3,000 / Hectare  
**YEAR PLANTED:** 1998 - 2002  
**AGEING:** 12 months in inert barrels and 12 months minimum bottle ageing