

BURSÒN

ETICHETTA NERA

Ravenna Longanesi IGP

Vitigno autoctono della pianura ravennate, riconosciuto ed autorizzato dal luglio 1999, dal quale viene prodotto il vino Bursôn 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 Bursôn wine by members of the Bagnacavallo consortium, within the area defined by the wine's official regulations.

Colore tetro e fitto, rubino intenso con venatura di buccia di melanzana. Resistenza integrata e consistente con archetti pieni, fitti, decisi, precisi. Al naso appaiono i terziari tra cenere e cannella, miele di castagno, tra l'amaricante e il dolce, trascinandosi i sentori di legno, come tostatura di frutti neri, tra cassis, mirtillo, ribes, prugna, datteri e foglia di pomodoro. Si profila divertente con evoluzioni progressive dal balsamico alla cipolla caramellata al caramello salato. Il sorso è diretto e asciutto, piacevole ma non astringente, ben legato e non concentrato. Una camicia perfetta a questo tannino, per un sorso dinamico e fruttato, speziato e ben bilanciato.

Abbinamenti: carni pregiate come chateaubriand; filetto ai tre pepi; gulasch.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. N. 1908/2013



A dense, austere and intense ruby red colour with aubergine highlights. A good consistency and weight with well-defined, closely-spaced legs. The nose presents tertiary aromas such as ashes and cinnamon, chestnut honey, with its combination of bitter and sweet notes, developing to woody and toasted aromas of dark fruits such as cassis and blackcurrant as well as prune, dates and tomato leaf. An enjoyable profile that evolves gradually from the balsamic notes of caramelised onion to salted caramel. Linear and dry on the palate, pleasant and not astringent, compact yet not too dense. A perfect frame for the tannins, with a dynamic, fruity and spicy taste that's very harmonious.

Food pairings: important meat dishes such as chateaubriand, fillet with three types of pepper; goulash

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°

AREA DI PRODUZIONE: Fusignano - Ravenna terreno pianeggiante, medio impasto argilloso

VARIETÀ: 100% uve Longanesi; 70% dei grappoli vengono appassimento dai 50 ai 60 giorni

SUPERFICIE DEL VITIGNO: 8 ettari

SISTEMA DI CRESCITA: cordone speronato

DENSITÀ DI VIGNA: 3.000 / Ettari

ANNO DI PIANTAGIONE: 1998 - 2002

INVECCHIAMENTO: 24 mesi in tonneau francesi e 12 mesi minimo in bottiglia

SERVING TEMPERATURE: 17° C

PRODUCTION AREA: Fusignano – Ravenna flat terrain, medium-textured clay soil

VARIETIES: 100% Longanesi; 70% of the bunches are dried for 50 to 60 days

SURFACE AREA OF VINES: 8 hectares

TRAINING SYSTEM: spurred cordon

VINE DENSITY: 3,000 / Hectare

YEAR PLANTED: 1998 - 2002

AGEING: 24 months in French casks and at least 12 months bottle ageing