

VILLAPAPIANO



.Noi.

Villa Papiano parla di viticoltura appenninica: l'altitudine, i terreni poveri ed il bosco sono i caratteri severi e ideali che ci descrivono.

La storia di Villa Papiano è una storia di confine, sempre in bilico tra la Romagna e la Toscana e del mutare dei loro confini, di confine è anche la viticoltura, a tutti gli effetti appenninica, spinta su alture tutt'altro che frequenti in Romagna e su terreni poveri, patria della marnosa arenacea e dei boschi.

I vigneti si estendono sul versante sud del monte Chioda tra i 530 e i 450 m s.l.m. ed osservano dall'alto il torrente Ibola che dà il nome alla valle meno antropizzata e più chiusa di Modigliana. In azienda le vigne rispettano la storica architettura appenninica con le piante allevate ad alberello ed in cui al Sangiovese si accostavano Albana, Trebbiano, uve tintorie e balsamiche.



La famiglia Bordini acquista nel 2001 Villa Papiano, alla ricerca di un luogo boschivo in cui immaginare una viticoltura di fragranze ed eleganza "al riparo" dal riscaldamento globale e custode di biodiversità. Nessuna vecchia vigna fu abbattuta, tutte furono restaurate e sono continuamente mantenute vitali.

La nostra agricoltura è biologica e sostenibile, assecondiamo i tempi della natura e nutriamo le piante con la luce, l'affetto, il compost e i sovesci aziendali.

La nostra prima vendemmia è stata nel 2001, negli anni abbiamo conosciuto il nostro territorio ed affinato un nostro gusto e stile che desse merito alle vigne che coltiviamo.

Attualmente Francesco segue l'azienda sul piano produttivo, Maria Rosa si occupa delle relazioni commerciali, Giampaolo della gestione ed Enrica dell'amministrazione. Tutti assieme ragioniamo sullo stile e fantastichiamo sul futuro.

I nostri vini da uve Sangiovese sono *I Probi* e *Le Papesse* prodotti da due differenti vigne: la prima più povera e meglio esposta da cui nasce la Riserva, la seconda immersa nel bosco e patria delle fragranze. Nelle annate più calde, produciamo un Sangiovese a grappolo intero dall'omonima *Vigna Beccaccia*. Con l'Albana produciamo il vino secco *Terra!* e due vendemmie tardive *Tregenda* e *Tregenda R!*. All'esordio il nostro Trebbiano *Strada Corniolo*.

Villa Papiano Società Agricola s.r.l.

Via Ibola 24

47015 Modigliana (FC) Italy

Tel: +39 338 1041271

info@villapapiano.it



.Sangiovesi da singola vigna.



LE PAPESSE DI PAPIANO

DOC Romagna Sangiovese Superiore

Classificazione: Romagna Sangiovese Superiore DOC

Uve: Sangiovese 95%; Balsamina e Negretto 5%

Prima annata prodotta: 2002

Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla; 450 m slm

Vigna: singola vigna, denominata "Vigna Papesse", piantata nel 1980 e ristrutturata nel 2001; allevata ad alberello e cordone speronato con 5.000 piante per ettaro

Resa per ceppo: 1,3 Kg/pianta pari a 65 Ql/ha

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 18/24 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio; 12 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificata



I PROBI DI PAPIANO

DOC Romagna Sangiovese Modigliana Riserva

Classificazione: DOC Romagna Sangiovese Modigliana Riserva

Uve: Sangiovese 100%

Prima annata prodotta: 2001

Terreno: matrice di arenaria; 470 m – 530 m slm; antica sistemazione a gradoni

Vigna: singola vigna, denominata "Vigna Probi", piantata nel 1970 e ristrutturata nel 2001; allevata a cordone speronato bilaterale con 8.000 piante per ettaro

Resa per ceppo: 0,8 Kg/pianta pari a 50 Ql/ha

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: 32/40 giorni; malolattica in fusti di rovere

Affinamento: 12 mesi in fusti di rovere francese, 50% in botte grande e 50% tonneau da 500 litri (15% botti nuove) e minimo 12 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificata



VIGNA BECCACCIA

DOC Romagna Sangiovese Modigliana

Classificazione: DOC Romagna Sangiovese Modigliana Riserva

Uve: Sangiovese 100%

Prima annata prodotta: 2015

Terreno: matrice di arenaria; 470 m – 530 m slm; antica sistemazione a gradoni

Vigna: singola vigna, denominata "Vigna Beccaccia", piantata nel 1970 e ristrutturata nel 2001; allevata a cordone speronato bilaterale con 8.000 piante per ettaro

Resa per ceppo: 0,8 Kg/pianta pari a 50 Ql/ha

Fermentazione: a grappolo intero con progressive pineages, macerazione complessiva 40 giorni con bucce e raspi

Affinamento: 8 mesi in cemento e minimo 24 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificata

.Vini da Vitigni autoctoni.



PAPIANO DI PAPIANO

IGT Forlì Rosso

Classificazione: IGT Forlì Rosso

Uve: Centesimino 60% e Sangiovese 40%

Prima annata prodotta: 2001

Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla; 470 m slm

Vineyard: piantati nel 1980 e 2001; allevati ad alberello e cordone speronato con 6.600 piante per ettaro

Resa per ceppo: 1,0 Kg/pianta pari a 65 Ql/ha

Fermentazione: in acciaio a temperatura controllata; macerazione sulle bucce: minimo 30 giorni; malolattica in fusti di rovere

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese (40% legno nuovo) e minimo 12 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificata



VIGNA BECCACCIA

Bianco

Uve: Trebbiano 100%

Prima annata prodotta: 2017

Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla; 400 m slm

Vigneto: piantato nel 1960 e ristrutturato nel 2010; allevato a guyot con 6.600 piante per ettaro

Resa per ceppo: 1 Kg/pianta pari a 66 Ql/ha

Fermentazione: in cemento

Affinamento: 8 mesi in cemento su fecce fini

Tipo di agricoltura: biologico certificato

.Vini da vitigno Albana



TERRA!

IGT Sillaro

Classificazione: IGT Sillaro

Uve: Albana 100%

Prima annata prodotta: 2013

Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla; 400 m slm

Vigneti: piantati nel 1980; allevati gouyot con 4.000 piante per ettaro

Resa per ceppo: 1,5 Kg/pianta pari a 60 Ql/ha

Fermentazione: 100% in anfore di terracotta

Affinamento: sulle bucce per 4 mesi, seguiti da minimo 6 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificato

TREGENDA R!

Vendemmia tardiva di Albana

Classificazione: Vino bianco da uve stramature

Uve: Albana 100%

Gradazione alcolica: 8%, **residuo zuccherino:** 200g/l

Prima annata prodotta: 2010

Terreno: matrice di arenaria con intrusioni di argilla; 350 m slm

Vigneti: piantati nel 1980; allevati gouyot con 4.000 piante per ettaro

Raccolta: a fine ottobre, in più passaggi, quando i grappoli sono attaccati dalla muffa nobile botritica.

Fermentazione: in barriques mantenendo separate le singole raccolte

Affinamento: 6 mesi in barriques sui lieviti e minimo 24 mesi in bottiglia

Tipo di agricoltura: biologico certificato



.Vini speciali

TREGENDA VERMOUTH

infusione alcoolica di spezie, scorze di agrume ed erbe, su nostro vino Tregenda R!

TERRA! BITTER

Infusione alcoolica di spezie ed erbe, su nostro vino Terra!

