



Lo storico Lucio Gambi scrisse che "la romagnolità, è in primo luogo uno stato d'animo, un'isola del sentimento, un modo di vedere e di comportarsi", da definire non con limiti fisici o amministrativi bensì attraverso i comportamenti umani, come quell'area in cui, chiedendo da bere, viene spontaneamente offerto vino e non acqua.

*The historian Lucio Gambi wrote that "romagnolity is primarily a state of mind, an island of feeling, a way of seeing and behaving", to be defined not with physical or administrative limits but rather through human behaviour, such as an area in which, asking for a drink, the spontaneous offer is wine and not water.*

#### **DENOMINAZIONE – Denomination**

Sangiovese Rubicone I.G.P.

#### **UVAGGIO – Grapes**

85% Sangiovese - 15% Malbo Gentile

#### **FERMENTAZIONE – Fermentation**

Macerazione sulle bucce a temperatura controllata (28°); in seguito sottoposto a fermentazione malolattica. *Maceration on the skins at controlled temperature (82°F), then subjected to malolactic fermentation.*

#### **AFFINAMENTO – Ageing Process**

In tonneaux per 18 mesi.

*In big oak barrels (tonneaux) for 18 months*

#### **TITOLO ALCOLOMETRICO - Alcohol by Volume**

15% vol.

#### **RESIDUO ZUCCHERINO – Sugar Residual**

14,00 g/lit

#### **TAPPO – Cork**

BRIO (DIAM)



#### **CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA**

##### ***Bottle Capacity and Gross Weight***

0,75 lt. (Retrò) – 1500 g

##### ***SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE - Cases/bottles for pallet***

100 / 600

##### ***DIMENSIONI DELLA SCATOLA – Case Dimensions***

Base 31 x 26 cm - height 17,5 cm

##### ***PESO LORDO DELLA SCATOLA – Case Gross Weight***

9,50 Kg

##### ***DIMENSIONI DEL PALLET – Pallet Dimensions***

Base 80 x 120 cm - height 187cm

##### ***PESO LORDO DEL PALLET – Pallet Gross Weight***

970 Kg

##### ***CODICE EAN BOTTIGLIA – Bottle EAN Code***

8034125520909

##### ***CODICE EAN SCATOLA – Case EAN Code***

8034125520916

Un trionfo di profumi e sapori, in cui le note fruttate emergono in tutta la propria succulenza, supportate da una intrigante nota speziata di pepe e chiodo di garofano. Pieno, caldo e gentilmente tannico, Caveja si offre come ottimo abbinamento per pranzi e cene all'insegna della tradizione romagnola, in cui trionfano pasta all'uovo fatta in casa, carni rosse e saporiti affettati.

*A triumph of perfumes and flavours, in which the fruity notes emerge in all their succulence, supported by an intriguing spicy note of pepper and cloves. Full, warm and gently tannic, Caveja offers itself as a perfect companion for lunches and dinners under the banner of Romagnol tradition, in which the home-made egg pasta, the red meats and the sliced savoury meats reign suprem.*



**TENUTE D'ITALIA**  
*Eccellenze Enologiche Italiane*



DECANTER WORLD WINE AWARD 2016  
COMMENDED



SELECTIONS MONDIALES DES VINS 2016  
GOLD MEDAL



AWC VIENNA - INTL. WINE CHALLENGE  
2016 - SILVER MEDAL  
2017 - GOLD MEDAL  
2019 - GOLD MEDAL



4th ASIA WINE TROPHY 2016  
GOLD MEDAL



INTL. WINE AWARD MUNDUS VINI 2017  
SILVER MEDAL



22nd BERLIN WINE TROPHY 2018  
GOLD MEDAL



EMILIA ROMAGNA DA BERE E DA  
MANGIARE ED. 2017/2018  
4 GRAPES



CONCORSO ENOLOGICO INT. CITTA' DEL VINO  
2019 - GOLD MEDAL



GUIDA ORO "I VINI DI VERONELLI"  
2019 - 84 points  
2020 - 83 points



7th ASIA WINE TROPHY 2019  
GOLD MEDAL



8th ASIA WINE TROPHY 2020  
GOLD MEDAL



ANNUARIO "MIGLIORI VINI ITALIANI"  
2019 - 90 points  
2020 - 90 points  
2021 - 93 points



AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE 2020  
SILVER MEDAL