



Le Siepi  
di San Giovanni

La Cantina



IL VINO È IL CANTO DELLA TERRA VERSO IL CIELO

*Luigi Veronelli*





*A sinistra:*

*Primo piano:*

*Sangiovese e Trebbiano.*

*Secondo piano:*

*Marne di età Tortoniana  
sovrastate dagli strati  
dell'erta vena del gesso.*



**Le Siepi**  
di San Giovanni

**Una tenuta** di circa 40 ettari con vitigni autoctoni dei Colli Imolesi, al centro del quale sta sorgendo un agriturismo d'eccellenza, che nasce da un antico edificio risalente al tardo medioevo.

**Una cantina moderna** con impianto di raffreddamento e controllo strumentale sulle botti, una pressa pneumatica e vasi vinificatori in acciaio dotati di tecnologia di rimontaggio automatico dei mosti rossi.

**Una tipica trattoria romagnola, La Cantinetta**, sede di un suggestivo luogo di degustazione dei vini prodotti in azienda.

Questa la fotografia dell'**Azienda Agricola Le Siepi di San Giovanni**, situata nella valle del Santerno (BO). La sua storia nasce nel 1960, quando l'Azienda Agricola **Zuffa Pietro e figli**, costruisce il primo nucleo di quella cantina che si guadagnerà, nel tempo, una crescente reputazione, e alcuni riconoscimenti prestigiosi, tra cui la **medaglia d'oro** per il **Sangiovese**, nel 1974.

La seconda e la terza generazione di questa impresa familiare, affrontano ora il mercato del terzo millennio, forti di una tradizione di genuinità consolidata e di una esperienza pluriennale nel settore.



*Esterno della sala di degustazione.*



# ROMAGNA

Denominazione di Origine Protetta

# SANGIOVESE



2012

A sinistra:  
Interno della sala  
di degustazione.

**V**ino di colore rosso rubino con riflessi violacei.  
Il vino si apre con il fresco sapore del gelso, passando a note floreali di sambuco e violetta, lasciando spazio a sentori di mora e lampone con piacevole gusto di pepe nero speziato. Rilascia una buona gradazione alcolica, con un buon livello di morbidezza e corpo.

**Piatti principali di pasta all'uovo con sughi di carne, o a base di salumi e pane non lievitato; ma anche un perfetto vino "da tutto pasto".**

## UVE

Vitigni di uve Sangiovese.

## VIGNETO

Allevamento a *Guyot semplice* con sesto d'impianto 3x1 (3.333 ceppi per ettaro).

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno, terreni marnosi con esposizione a NE, vigne Le Siepi e Castagnoli.

## VENDEMMIA

Prevalentemente manuale. Resa circa 100 q.li/ha.

## FERMENTAZIONE

Circa 10 giorni. Successiva fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

In serbatoi di cemento per 6 mesi, in bottiglia per 4 mesi.

## ALCOL

13% vol.



# ROMAGNA

Denominazione di Origine Protetta

# SANGIOVESE SUPERIORE



2012

Vino di colore rosso rubino vivo, molto intenso. Si apre ai sentori freschi del gelso, ai floreali di sambuco, viola mammola, lasciando spazio a note di mora, lampone e di dolcissima fragola. Sprigiona un buon calore alcolico, leggermente tannico ma con buon livello di morbidezza, note finali di pepe.

**Abbinamenti a primi piatti di pasta all'uovo con sughi di carne carni rosse arrosto o alla griglia; ma anche come vino "da tutto pasto". Servire a 16 - 18 °C.**

## UVE

Vitigni di uve Sangiovese.

## VIGNETO

Allevamento a *Guyot semplice* con sesto d'impianto 3x1 (3.333 ceppi per ettaro).

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno; terreni marnosi con esposizione a NE; vigne Le Siepi e Castagnoli.

## VENDEMMIA

Prevalentemente manuale all'inizio di Ottobre.

Resa circa 100 q.li/ha.

## FERMENTAZIONE

Uve vinificate in rosso con metodo *Ganimede* (permette un'estrazione più soffice e graduale dei tannini ottenendo un vino di grande struttura e morbidezza).

Macerazione di 14 giorni alla temperatura di 27° C.

A seguire, fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

In serbatoi di cemento per 6 mesi, in bottiglia per 4 mesi.

## ALCOL

13,50% vol.



# Colli d'Imola

Denominazione di Origine Controllata

## ROSSO



2012

**T**aglio di vini autoctoni da uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon. Esplosione di frutti rossi, mora, fragola, con un interessante nota di sambuco: buon corpo, con una eccezionale morbidezza e rotondità. Retrogusto leggermente tannico.

**Ideale per piatti di pasta all'uovo con sughi di carne, o a base di salumi e pane senza lievito; un vino perfetto per il "pasto intero". Servire a 16 - 18 °C.**

### UVE

Vitigni autoctoni di uve Sangiovese e Cabernet Sauvignon.

### VIGNETO

Allevamento a *Guyot semplice* con sesto d'impianto 3x1 (3.333 ceppi per ettaro).

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno, terreni marnosi con esposizione a NE

### VENDEMMIA

Manuale e meccanica.

### FERMENTAZIONE

Macerazione per 10 giorni tramite metodo Ganimede.

Temperatura di fermentazione 24 °C.

Successiva fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

In serbatoi di cemento per 6 mesi, in bottiglia per 4 mesi.

### ALCOL

13,50% vol.



# Colli d'Imola

Denominazione di Origine Protetta

## CABERNET SAUVIGNON



2012

Bottiglie numerate (1-3300)

Vino Rosso rubino intenso con riflessi porpora - violacei. Ricco, intenso, un buon equilibrio fra le note leggermente erbacee di peperone e fienagione, le note di erbe aromatiche e soprattutto di confettura di frutta rossa; di grandissimo spessore, pieno, persistente, caldo, rotondo con retrogusto lungo e asciutto.

**Insuperabile per accompagnare piatti a base di carne rossa alla griglia ed a cottura stufata.**

**Molto adatto per un consumo a calice.**

**Servire a 18°C**

### UVE

Vitigno autoctono di uve DOP Cabernet Sauvignon.

### VIGNETO

Allevamento a *Guyot semplice* con sesto d'impianto 3x1 (3.333 ceppi per ettaro).

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno, terreni marnosi con esposizione a NE.

### VENDEMMIA

Manuale e meccanica. Resa circa 90 q.li/ha.

### FERMENTAZIONE

Macerazione per 10 giorni tramite metodo *Ganimede*.

Temperatura di fermentazione 28° C.

Successiva fermentazione malolattica.

### AFFINAMENTO

Affinamento in serbatoio di cemento per 10 mesi.

### ALCOL

15% vol.





## IL CARIETI

Questo vino, da veri intenditori, è ottenuto da un *uvaggio* di *Merlot*, *Malbo Gentile* e *Cabernet Franc*.

Il vino prende il nome dal fondo sul quale si trovano i vitigni; pendice collinare, fianco destro, della valle del Fiume Santerno, suoli maturati su strati di arenaria a grana fine di età Tortoniana.

## IL CARIETI

*Indicazione Geografica Protetta*

### Colli d'Imola Rosso

**U**vaggio di uve Merlot, Malbo Gentile, Cabernet Franc. Colore rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è intenso con sentori di viola, ribes e ciliegia sotto spirito. Al palato conferma un buon equilibrio tra sensazione alcolica e tannicità, vellutato, rotondo.

Ottimo vino da "tutto pasto" che emerge in abbinamenti con minestre asciutte al ragù, salumi e formaggi stagionati.

#### UVE

Da vitigni Merlot, Malbo Gentile, Cabernet Franc.

#### VIGNETO

Vigna del fondo Carieti. Allevato a *Guyot semplice* con sesto d'impianto 3x1 (3333 ceppi per ettaro).

#### VENDEMMIA

Interamente manuale, seguita da breve trasporto, immediata pigiatura e raffreddamento delle uve raccolte. Resa per ettaro dei tre vitigni, circa 70 q.li.

#### FERMENTAZIONE

Macerazione per 10 giorni tramite metodo *Ganimede*. Temperatura di fermentazione 28° C. Successiva fermentazione malolattica.

#### AFFINAMENTO

L'affinamento è stato effettuato in vasche di cemento per 8 mesi e in bottiglia per un minimo di 3 mesi.

#### ALCOL

13,50% vol.



2013



# Colli d'Imola

Denominazione di Origine Protetta

## PIGNOLETTO



2012 e 2013

Bottiglie numerate (1-3300)

A sinistra:  
Un momento della  
vendemmia.

Vino giallo paglierino con riflessi verdastri dotato di forte aroma e di grande armonia interna ma, allo stesso tempo, vivace. Lascia un retrogusto fresco e piacevole.

Ottimo per aperitivi, fantastico per antipasti a base di crostacei e per pranzi a base di pesce dal sapore delicato ma anche per carni bianche, uova e formaggi freschi. Servire a 8 - 10 C°.

### UVE

Vitigno autoctono di uve Pignoletto.

### VIGNETO

Sesto d'impianto 3x1 (3333 ceppi per ettaro), tipologia di allevamento *guyot semplice*.

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno, terreni marnosi con esposizione a NE.

Il *terroir* del vitigno coltivato, costituito da suoli maturati su marne di età Tortoniana, permette la realizzazione di un vino di caratteristiche uniche. Resa circa 110 q.li/ha.

### VENDEMMIA E FERMENTAZIONE

Vendemmia interamente manuale seguita da breve trasporto, immediata pigiatura, raffreddamento del mosto, decantazione statica e fermentazione per circa 20 giorni a temperatura di 16° C.

### AFFINAMENTO

Rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti - Charmat)

### ALCOL

12,50% vol.



# RUBICONE TREBBIANO

*Indicazione Geografica Tipica*

*Fermo*



2012

Vitigno antico e autoctono di uve Trebbiano coltivato in terreni marnosi, collina dell'Emilia Romagna. Giallo paglierino. Profumo forte legato a fiori di tiglio e di acacia. Una successione di pesca, banana e vaniglia. Buon equilibrio tra acidità e la salinità, fresco e piacevole, per veri intenditori.

**Eccellente, accompagnato a pasta con salse di verdure e piatti a base di pesce. Servire a 10 - 12 °C.**

## UVE

Antico vitigno autoctono di uve Trebbiano.

## VIGNETO

Sesto d'impianto 3x1.50 allevato a doppia cortina (GDC).

## ZONA DI PRODUZIONE

Pianoro collinare sul fianco destro della valle del Fiume Santerno. Suoli maturati su marni di età Tortoniana.

Il *terroir* del vitigno coltivato consente la realizzazione di un vino di caratteristiche uniche. Resa circa 160 q.li/ha.

## VENDEMMIA E FERMENTAZIONE

Vendemmia interamente manuale seguita da breve trasporto, immediata pigiatura, raffreddamento del mosto, decantazione statica e fermentazione per circa 20 giorni a temperatura di 16 C.

## ALCOL

11,50% vol.





**NARSETE** • *Generale Bizantino 478 - 573 d.C.*

*A seguito del saccheggio di Imola da parte di Narsete contro i Goti furono uccisi moglie e figli di Martius Coralto. Narsete "mosso a piet  per ristorarlo delle sofferte sciagure gli fece dono di Fontana, e del suo territorio. Lieto il Coralto per s  bel dono cinse il Castello di mura, e ornollo di Torre".*

Antonio Vesi, 1838 • Storia di Fontana

## NARSETE

*Indicazione Geografica Tipica*

### Rubicone Trebbiano | *Frizzante*

Vitigno storico della Romagna risalente al periodo etrusco. Di grande intensit  olfattiva con un buon equilibrio tra acidit /salinit . Vivace, ma allo stesso tempo morbido al palato e piacevole.

**In abbinamento con antipasti di pesce, minestre, carni bianche e pesce azzurro. Servire a 8-10  C.**

#### UVE

Antico vitigno autoctono di uve Trebbiano.

#### VIGNETO

Sesto d'impianto 3x1.50 allevato a doppia cortina (GDC).

#### ZONA DI PRODUZIONE

Pianoro collinare sul fianco destro della valle del Fiume Santerno. Suoli maturati su marne di et  Tortoniana.

Il *terroir* del vitigno coltivato consente la realizzazione di un vino di caratteristiche uniche. Resa circa 160 q.li/ha.

#### VENDEMMIA E FERMENTAZIONE

Vendemmia interamente manuale seguita da breve trasporto, immediata pigiatura, raffreddamento del mosto, decantazione statica e fermentazione per circa 20 giorni a temperatura di 16  C.

#### AFFINAMENTO

Rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti-Charmat).

#### ALCOL

11,50% vol.



2012

*Bottiglie numerate (1-3300)*

# VINO SPUMANTE BRUT



2012

Vino spumante da uve Pignoletto di colore giallo paglierino con riflessi verdastri e con spuma cremosa. Profumi concentrati di frutta, rotondo, equilibrato, pieno, ma allo stesso tempo vivace, fresco. Lascia un retrogusto fresco e piacevole.

**Perfetto per gli aperitivi e per gli antipasti, ma anche da “tutto pasto” per pranzi a base di pesce. Servire a 8 °C.**

## UVE

Vitigno autoctono di uve Pignoletto.

## VIGNETO

Sesto d'impianto 3x1 (3333 ceppi per ettaro), tipologia di allevamento a *guyot semplice*.

## ZONA DI PRODUZIONE

Colline della valle del Fiume Santerno, terreni marnosi con esposizione a NE.

Il *terroir* del vitigno coltivato costituito da suoli maturati su marne di età Tortoniana permette la realizzazione di un vino di caratteristiche uniche.

## VENDEMMIA E FERMENTAZIONE

Vendemmia interamente manuale seguita da breve trasporto, immediata pigiatura, raffreddamento del mosto, decantazione statica e fermentazione per circa 20 giorni a temperatura di 16° C.

## AFFINAMENTO

Rifermentazione in autoclave (metodo Martinotti-Charmat)

## ALCOL

13% vol.



# LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

Mappa dell'azienda agricola





## Le Siepi di San Giovanni

Via Montanara Levante, 11 | 40025 Fontanelice (BO)  
Tel. e Fax: 0542 92560 | Cell.: 347 9436680 | 338 1255107  
[cantina@lesiepidisangiovanni.com](mailto:cantina@lesiepidisangiovanni.com)  
[www.lesiepidisangiovanni.com](http://www.lesiepidisangiovanni.com)