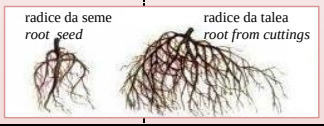
Com'è fatta la VITE ? ••• How it is made the VINE?

TENUTA SANTINI

La Radice: bisogna distinguere il tipo di radici che provengono dal seme da quelle che si generano da parti di rami o tralci. Le radici che provengono dal seme hanno origine dalla radichetta. Essa fuoriesce dal seme e da origine alla radice principale dalla quale, dopo pochi giorni dalla sua germinazione,escono altri apparati radicali che possono anche superare, per lunghezza e dimensione, la radice principale. Le radici che provengono da porzioni di rami sono avventizie, cioè che non si formano dalla radice primaria ma da meristemi secondari. La loro formazione avviene in condizioni di elevata temperatura e umidità. La maggior parte delle radici si trova ad un profondità che varia fra i 25 e gli 80 cm e possono raggiungere un' espansione laterale fino ai 20 metri.

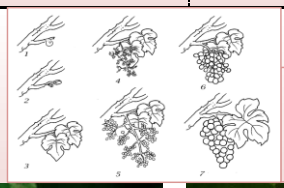
The Root: *necessary to distinguish the type of roots that come from the seed from those generated by branches or parts of branches. The roots that come from the seed originate from the radicle. It emerges from the seed and origin from the main root from which, after a few days of its germination, leaving other root systems which may even exceed, in length and size, the main root. The roots that come from portions of adventitious branches, that are not formed from the primary root meristems but secondary. Their training takes place under conditions of high temperature and humidity. The majority of the roots is located at a depth that varies between 25 and 80 cm and can reach a 'lateral expansion up to 20 meters.*



La Vite è una pianta arborea rampicante della famiglia delle Vitacee che per crescere si attacca a dei sostegni mediante dei viticci. Se la pianta non viene potata può raggiungere altezze notevoli. E' dotata di un apparato radicale molto sviluppato, che può superare anche i 10 metri di lunghezza.

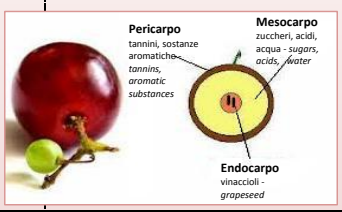
The Vine *is a plant of the family Vitaceae that to grow attaches to the supports by means of tendrils. If the plant is not pruned can reach great heights. It's equipped with a well developed root system, which can even exceed 10 meters in length.*

Ciclo vitale ***Life cycle***



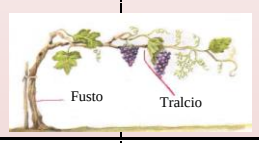
Le foglie: le foglie si chiamano Pampini, sono semplici, distiche ed alterne. Sono formate da un picciolo di diversa lunghezza e da una lamina palmato-lobata con cinque nervature primarie che possono originare altrettanti lobi separati da insenature dette seni (foglie a forma intera, trilobata o pentalobata). La foglia può essere ricoperta di peli. Le dimensioni vanno da meno di 7 cm a più di 27cm. Il colore delle foglie è normalmente verde anche se può variare a seconda del tipo di vitigno, il quale determina altre sfumature sul giallo o sul rosso.

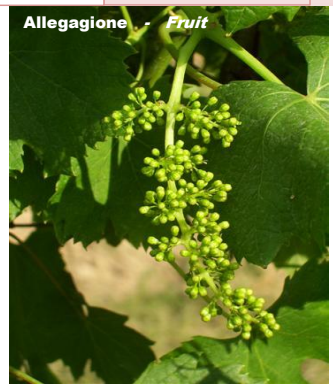
The vine leaves: *the leaves are called Pampini, are simple, alternate and distichous. They consist of a stalk of varying length and a foil-lobed palmate with five primary ribs that can cause just as many lobes separated by creeks such breasts (shaped leaves entire, three-lobed or five-lobed). The leaf can be covered with hair. The sizes range from less than 7 cm to more than 27cm. The color of the leaves is normally green although this may vary depending on the type of grape, which determines other shades on the yellow or red.*

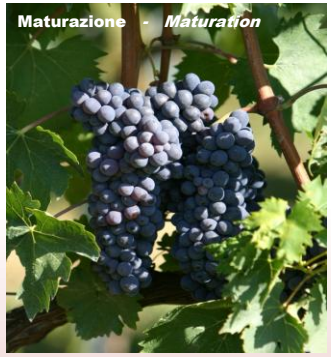


Fusto e Tralci: Il fusto corrisponde all'asse principale di accrescimento. Le dimensioni del fusto sono nell'ordine della decina di centimetri, per quanto riguarda il diametro, a qualche metro riferendosi alla lunghezza. Il tronco è formato da una parte basale,detta ceppo, che normalmente ha una lunghezza di qualche decimetro dipendente dal tipo di allevamento adottato. Esso si si divide in branche, le quali portano i rami di 1 o 2 anni, detti tralci. Il fusto è verticale ma può avere diversa inclinazione a seconda della forma di allevamento. Le ramificazioni sono chiamate germogli o pampini quando sono erbacee, tralci quando sono lignificate e sarmenti quando sono staccati dalla pianta dopo la potatura. La superficie è rugosa, squamosa e con gemme molto vicine. Lungo il tralcio si trovano le foglie e alla base del picciolo ci sono le gemme. A partire dal 2° e 3° nodo, sul lato opposto rispetto alle foglie si trovano i grappoli ed i viticci (cirri).

Drum and Sprays: *The stem is the main axis of growth. The dimensions of the drum are in the order of tens of centimeters, as regards the diameter, referring to a few feet in length. The trunk is formed from a basal part, said strain, which normally has a length of a few decimetres depending on the type of adopted breeding. It is divided into branches, the branches of which carry 1 or 2 years, those branches. The stem is vertical but may have different inclinations depending on the type of farming. The ramifications are called when they are herbaceous vine leaves or buds, shoots when they are lignified and pruning when they are detached from the plant after pruning. The surface is rough, scaly buds and very close. Along the branch are located at the base of the leaves and stem are the gems. Starting from the 2nd and 3rd node on the opposite side of the leaves are the clusters and vines (cirrus).*





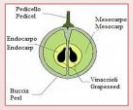


Frutto: Il grappolo dopo la fase della fioritura passa alla fase dell'allegagione, dove sviluppa gli acini che lentamente si ingrossano, cambiano colore, accumulano sostanze estrattive e profumate ed arrivano in maturazione tra la metà o fine estate. Tipi di grappoli:
Serrato: acini molto fitti.
Spargolo: acini meno fitti.
Alato: il grappolo presenta tre parti ben distinte, una centrale ed altre due laterali più piccole (ali)
Semialato: il grappolo presenta due parti distinte,una centrale e l'altra laterale più piccola.
Il grappolo è formato da due parti ben distinte:
Acini e **Raspo**

Fruit: *The cluster after phase dell'inflorescente proceeds to step dell'infruttescenza, where he developed the berries that slowly swell, change color, extractives accumulate and scented and come in maturation between the mid-or late summer. Types of clusters:*
Serrato: *berries very fixed.*
Sparse: *less dense berries.*
Winged: *the cluster has three distinct parts, one in the center and the other two smaller side (wings)*
Semialato: *the bunch of presents distinct parts, one central and the other side smaller.*
The cluster is composed of two distinct parts: Wine and Raspo

Acino: è composto da varie parti, le quali principalmente sono: la buccia esterna e la polpa interna. La principale differenza visibile è il colore della buccia, che differenzia l'uva in bianca e rossa, anche se le sfumature poi sono nere, blue, giallo verde, giallo dorata e molto altro. Internamente invece la polpa è sempre bianca, anche nelle qualità rosse. Questo in quanto le proprietà coloranti sono presenti solo nella buccia e nei vinaccioli. Da qui si arriva alla diversa vinificazione effettuata tra i vini bianchi e quelli rossi. Nella produzione di bianchi infatti si sfrutta il solo succo, senza lasciare le bucce a contatto con il mosto, in quanto queste colorerebbero appunto il vino.

Berry: *is clearly the fruit of the plant, and is in turn composed of various parts, which are mainly: the outer skin and the inner pulp. The main visible difference is the color of the skin, which differentiates the grapes in red and white, although the nuances then are black, blue, yellow, green, golden yellow, and much more. Internally instead of the flesh is always white, even in quality red. This is because the coloring properties are only present in the skin and seeds. From there it is carried out between the different vinification of white wines and red wines. In the production of white fact is exploited only the juice, without leaving the skins in contact with the must, as these color precisely the wine.*



Le Gemme: ce ne sono tre tipi: **Pronte:** sono quelle che si formano in modo completo poco dopo la loro apparizione e che possono dare origine a un germoglio che si chiama femminella. **Ibernanti**: sono quelle che si differenziano più tardi e si aprono nella primavera successiva. **Latenti o dormienti:** sono gemme che non vegetano l'anno successivo alla loro formazione, ma addirittura dopo diversi anni. Le gemme sono costituite da un asse circondato da foglioline. Le gemme presentano inoltre esternamente delle scaglie dette perule e dei peli cotonati che hanno la funzione di proteggere la gemma stessa dalle intemperie.

Gems : *there are three types:* ***Ready*** *are those that form a complete shortly after their appearance and that may give rise to a bud that is called Femminella.* ***Hibernating*** *are those that differentiate later and open the following spring.* ***Latent or dormant*** *: gems that are not vegetate the year after their formation, but even after several years. The buds are formed by an axis surrounded by leaflets. The gems are also externally of said flakes bud scales and hair buds which have the function of protecting the gem same from the weather.*

Buccia: è la parte più esterna dell'acino il cui spessore varia in funzione della varietà e costituisce il 10-15% del suo peso.
La buccia è ricoperta da un sottile strato biancastro e ceroso (pruina), importante perché è in grado di trattenere i lieviti spontanei e di proteggere la buccia dall'attacco di parassiti e dall'eccessivo calore. Nelle cellule della buccia sono contenute sostanze coloranti, tanniniche ed aromatiche.

Peel: *is the outermost part of the berry whose thickness varies according to the variety and may constitute 10-15% of its weight.*
The skin is covered with a thin layer of whitish and waxy (bloom), very important because it is able to retain the wild yeasts and protect the skin from the attack of pests and excessive heat. In the cells of the skin are contained coloring matter, tannin and aromatic.

Raspo: invece è tutta la parte principale e legnosa con cui gli acini si attaccano alla pianta. Ricco di lignina e cellulosa, il raspo contiene anche molta acqua, resine e pectine, ma soprattutto tannini e polifenoli molto importanti per la struttura dei vini rossi.

Raspo: *instead it is all part of the main grapes and wood with which to attach themselves to the plant. Rich in lignin and cellulose, the stalk also contains a lot of water, resins and pectins, tannins and polyphenols, but above all very important to the structure of red wines.*

Cabernet Franc

Origini: proviene dalla regione del Sud-Ovest della Francia, precisamente dal circondiario della Gironda. Non si è sicuri sulla data della sua introduzione in Italia dalla Francia, mentre sicura è l'esistenza di un vigneto di Cabernets sui colli Euganei (Padova) nel 1870. Un vigneto di Cabernet Franc datato 1882, era situato a Portici (Napoli). Non si può escludere che sia stato introdotto in Italia insieme al Cabernet Sauvignon ad opera del conte Manfredo di Sambury che nel 1820 cominciò la coltivazione nelle sue vigne di Valmagra a Marengo (Alessandria).

Origins: it comes from the Southwest of France, specifically near the Gironde. Not sure on the date of its introduction into Italy from France, while safe is the existence of a vineyard Cabernets of the Euganean Hills (Padova) in 1870. A vineyard of Cabernet Franc dated 1882 and was located in Portici (Naples). We can not exclude that has been introduced in Italy together with Cabernet Sauvignon by Count Manfredo of Sambury that in 1820 he began farming in its vineyards Valmagra at Marengo (Alessandria).

Caratteri Ampelografici:

Foglia: di media grandezza, orbicolare, pentagonale, lembo liscio, con margini revoluti;

Grappolo: di medie dimensioni, forma cilindrico-conico, mediamente compatto;

Acino: medio-piccolo, di forma sferoidale; buccia pruinosa, spessa, consistente, di colore nero-bluastro; il sapore va da leggermente erbaceo ad erbaceo a seconda del clone.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium-sized, orbicular, pentagonal, edge smooth, with revolute margins;*

Bunch: *medium-sized, cylindrical-conical, moderately compact;*

Grape: *medium-small, spherical shape, waxy skin, thick, firm, bluish-black color, the taste goes from slightly grassy to herbaceous depending on the clone.*

Esigenze: predilige terreni collinari, ciottolosi, argillosi, profondi. Esige potatura lunga con forme di allevamento a controspalliera. La produzione risulta medio-buona e costante.

Needs: *prefers hilly, stony, clay, deep. Require long pruning with forms of farming in the counter. The production is average-good and steady.*

Caratteri: grado alcolico 10,0-14,0 vol.% ; pH 3,0-3,8 ; Acidità 4,0-6,0 g/l . Vino ricco di corpo e piuttosto alcolico di colore rosso brillante, che con l'invecchiamento tende al granato. Presenta un caratteristico sapore erbaceo, che scompare dopo un invecchiamento di 2-3 anni, assumendo profumi delicati. Talvolta difetta di acidità.

Characters: *alcohol 10,0-14,0 vol.% ; pH 3,0-3,8 ; Acidity 4,0-6,0 g/l . Wine full-bodied and quite alcoholic bright red color which tends towards garnet with aging. It has a distinctive grassy flavor, which disappears after aging for 2-3 years, assuming delicate aromas. Sometimes lacks acidity.*

Vini: utilizzato esclusivamente per la vinificazione. Non è particolarmente diffuso in Italia.

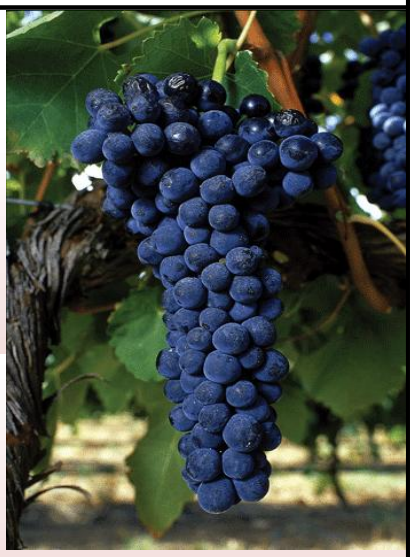
Wines: *exclusively used for making wine. It is particularly common in Italy.*

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Trekking in Tenuta

Syrah



Origini: le ipotesi più accreditate sull'origine di questo vitigno sono quella che presume la sua provenienza dal Medio Oriente, dalla città di Schiraz (Persia) e quella da Siracusa. Recenti riscontri molecolari lo avvicinano al vitigno albanese Shesh, alla Siriaca campana ad alcuni vitigni atesini quali il Teroldego ed il Lagrein. Diffuso in Francia nella vallata dl Rodano e nelle zone limitrofe. E' coltivato con successo in molte regioni calde del Nuovo Mondo (Australia, California, Sud Africa). In Italia è pervenuto dalla Francia attorno alla metà dell'800.

Origins: the most credible hypothesis about the origin of this variety is that which assumes its origin from the Middle East, from the city of Shiraz (Persia) and from Syracuse. Recent molecular evidence it closer to the vine Albanian Shesh, the Syrian bell to some varieties such as from Alto Adige Lagrein and Teroldego. Widespread in France in the Rhone valley dl and the surrounding areas. And 'successfully cultivated in many warm regions of the New World (Australia, California, South Africa). In Italy it is received from France in the mid-800.

Caratteri Ampelografici:

Foglia: medio-grande, pentagonale, trilobata e quinquelobata, lembo liscio o leggermente ondulato;

Grappolo: medio, allungato, cilindrico a volte alato, semispargolo, peduncolo visibile;

Acino: medio o medio piccolo di forma ovale. Buccia molto pruinosa di scarsa consistenza di colore blu; di gusto dolce e sapido.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium-large, pentagonal, three-lobed and palmate, edge smooth or slightly wavy;*

Bunch: *medium, elongated, cylindrical, sometimes winged, semispargolo, peduncle visible;*

Grape: *medium or medium small oval. Pruinose skin, poor consistency in blue color, taste sweet and savory.*

Esigenze: la produzione è buona e costante, talvolta eccessiva in alcune selezioni clonali, sensibile allo stress idrico. I vini migliori si ottengono in ambienti molto luminosi, con produzioni/ceppo elevate il potenziale aromatico del vitigno si riduce notevolmente. Richiede una potatura medio-lunga.

Needs: *the production is good and steady, sometimes excessive in some clones, sensitive to water stress. The best wines are obtained in very bright environments, with productions / strain high aromatic potential of the grape is significantly reduced. It requires a medium to long pruning.*

Caratteri: grado alcolico 11,0-14,0 vol.% ; pH 3,4-3,6 ; Acidità 6,0-8,0 g/l . Vino di colore rosso rubino tendente al violaceo, secco, asciutto, robusto di corpo talvolta tannico, fino, abbastanza alcolico dall'aroma di frutti rossi e violetta. Utilizzato sovente in uvaggi con altri vitigni come il Cabernet Sauvignon o il Sangiovese, si presta ad un invecchiamento in piccole botti di rovere.

Characters: *alcohol 11,0-14,0 vol.% ; pH 3,4-3,6 ; Acidity 6,0-8,0 g/l . The color is ruby red tending to purple, dry, dry, robust body sometimes tannic, until, quite alcoholic aroma of red fruits and violet. Often used in blends with other varieties such as Cabernet Sauvignon or Sangiovese, lends itself to an aging in small oak barrels.*

Vini: utilizzato per la vinificazione, solo localmente ed in quantità limitate anche per il consumo fresco. Utilizzato con altre uve rosse per conferire una maggiore robustezza e migliore armonicità. In Italia è coltivato soprattutto in Toscana, nelle Marche e nel Lazio. La coltivazione si è diffusa anche in Italia centro meridionale ed insulare, oltre che in Australia che è considerata la seconda patria del vitigno.

Wines: *used for making wine, locally and only in limited quantities for fresh consumption. Used with other red grapes to impart greater strength and better harmonic. In Italy it is mainly grown in Tuscany, Marche and Lazio. The cultivation was widespread in central and southern Italy and the islands, as well as in Australia and is considered the second home of the grape.*

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Sangiovese

Origini: si ritiene che questo vitigno sia originario della Toscana e precisamente della zona del Chianti. Nel'800 il Sangiovese inizia la sua espansione verso la Romagna, l'Emilia, l'Umbria, l'Abruzzo, la Puglia, la Campania e parte del Lazio. Più recente è la sua coltivazione nel sud e nelle isole. La varietà è abbastanza diffusa.

Origins: it is believed that this grape is native to Tuscany and precisely in the area of Chianti. Nel'800 Sangiovese begins its expansion into the Romagna, Emilia, Umbria, Abruzzo, Apulia, Campania and part of Lazio. More recently its cultivation in the south and in the islands. The variety is quite common.

Caratteri Ampelografici:

Foglia: di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, talvolta trilobata, lembo generalmente piano, sottile, con superficie liscia e leggermente ondulata;

Grappolo: medio o medio-grosso, forma cilindrico-piramidale con una o due ali, di aspetto più o meno compatto;

Acino: di media grandezza, subrotondo talvolta quasi elissoidale, di forma regolare, piuttosto uniforme; buccia molto pruinosa di colore nero-violaceo; consistente ma non molto spessa.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium-sized, pentagonal, five, sometimes three-lobed, generally flat strip, thin, with smooth surface and slightly wavy;*

Bunch: *medium or medium-large, cylindrical-pyramidal with one or two wings that look more or less compact;*

Grape: *medium-sized, subrotondo sometimes almost ellipsoidal, regular in shape, quite uniform; pruinose skin, black-purple; consistent but not very thick.*

Esigenze: può essere danneggiato da gelate primaverili, mentre sopporta abbastanza bene siccità e vento. Predilige le aree collinari ed i terreni di media o scarsa fertilità, argilloso-calcarei con abbondante scheletro, che si asciugano durante la maturazione. Il tipo di potatura più idonea è quella mista, ma si adatta molto bene anche a quella corta (cordone speronato).

Needs: *can be damaged by spring frosts, and bear well enough wind and drought. It prefers hilly areas and the soil of average or poor fertility, clay-limestone with abundant, that dry during ripening. The most suitable type of pruning is mixed, but it fits very well in the short (cordon).*

Caratteri: grado alcolico 11,5-14,0 vol.% ; pH 3,0-3,2 ; Acidità 6,4-6,9 g/l . Vinificato da solo produce un vino di colore rubino intenso con un unghia gialla se invecchiato, di sapore asciutto un po' tannico, con retrogusto leggermente amarognolo, un po' rude ma abbastanza armonico, idoneo all'invecchiamento.

Characters: *alcohol 11,5-14,0 vol.% ; pH 3,0-3,2 ; Acidity 6,4-6,9 g/l . vinified alone produces a wine of intense ruby color with a yellow fingernail if aged, dry taste a bit 'tannic, with a slightly bitter aftertaste, a little' rough but fairly harmonious, suitable for aging.*

Vini: è il vitigno più coltivato in Italia, specialmente nel Centro. Tra i vitigni classici il Chianti è quello fondamentale; nella mescolanza tipica del vino Chianti rientra con percentuali variabili da zona a zona che raggiungono il 95%. Si può vinificare anche da solo, ma se ne ottiene un vino piuttosto rude, che invecchiando assume un colore troppo "aranciato". Si adatta bene a tagli con Montepulciano o Cabernet Sauvignon che apportano al vino un colore più stabile all'invecchiamento ed una maggiore morbidezza ed aromaticità. E' il componente principale delle DOCG Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti e Vino Nobile di Montepulciano. Entra in numerose DOC non solo toscane, quali Bardolino, Valdadige, Valpolicella Sangiovese di Romagna, Montefalco, Rosso Piceno, Rosso Conero.

Wines: *is the most widely grown grape in Italy, especially in the Centre. Among the classic Chianti grape varieties is fundamental, in mixing typical of the Chianti wine covered with percentages varying from area to area reaching 95%. You can also make wine by itself, but if you get a wine rather rude, that aging changes color too "orangey". It fits nicely with cuts in Montepulciano or Cabernet Sauvignon wine they bring to a color more stable to aging and increased softness and aroma. And 'the main component of DOCG Brunello di Montalcino, Carmignano, Chianti and Vino Nobile di Montepulciano. Sign in numerous DOC not only in Tuscany, such as Bardolino, Adige Valley, Valpolicella, Sangiovese di Romagna, Montefalco, Rosso Piceno, Rosso Conero.*

TENUTA SANTINI

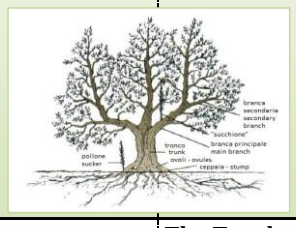
Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Com'è fatto un OLIVO? ••• How it is made the OLIVE TREE?

TENUTA SANTINI

La Radice: l'apparato radicale (o ipogeo) in una pianta adulta è costituito da radici di piccole e grosse dimensioni che tendono a mantenersi piuttosto vicine alla superficie del terreno, poiché l'albero non sopporta i ristagni di acqua nel suolo. Le radici capillari sono molto numerose e servono alla pianta per l'assorbimento delle sostanze nutritive, mentre quelle di diametro maggiore hanno funzioni di trasporto e di accumulo delle sostanze di riserva e svolgono anche la funzione di sostegno ed ancoraggio della pianta al suolo.

The Root: *the root (or underground) in an adult plant is made up of small and large roots that tend to keep pretty close to the surface of the ground, because the tree does not tolerate standing water in the soil. The roots capillaries are very numerous and serve to the plant for the absorption of nutrients, while those of a larger diameter have functions of transport and accumulation of reserve substances and also perform the function of support and anchorage of the plant to the ground.*



Il Tronco: il tronco o fusto è quella porzione di legno che parte dalla ceppaia e termina in corrispondenza dell'inserzione delle branche principali. La ceppaia è una formazione caratteristica dell'olivo, che risulta ben evidente ed ampia nella pianta adulta ed è costituita dall'insieme di alcune formazioni globose, chiamate ovoli. Il tronco è liscio nella pianta giovane e assume, nelle piante adulte, una conformazione irregolare con evidenti costolature dette "corde" o "costoloni". Queste aree del tronco corrispondono a zone con maggiore attività dei tessuti sottostanti, stimolati da una intensa attività vegetativa della parte aerea corrispondente. Esse sono essenzialmente formate dai sistemi vascolari che collegano le diverse branche principali con le rispettive radici.

The Trunk: *the trunk or stem is that portion of the wood part from the stump and ends at the insertion of the main branches. The stump is a formation characteristic of the olive tree, which is clearly evident and wide in the adult plant and is the set of some globular formations, called ovules. The trunk is smooth in the young plant, and takes, in adult plants, an irregular shape with obvious rib-called "strings" or "ribs". These areas of the body correspond to areas with increased activity of the underlying tissues, stimulated by intense vegetative aerial part corresponding. They are essentially formed by the vascular systems that link the different main branches with their roots.*

Le Branche: sono inserite sul tronco ad una certa altezza dal suolo, in funzione della forma di allevamento prescelta: esse si distinguono, nelle piante coltivate, in *branche principali* , quando sono inserite direttamente sul tronco e *branche secondarie* , quando sono inserite sulle principali. Le branche secondarie terminano in ramificazioni o branchette più piccole sulle quali è inserita la fronda fruttifera che rappresenta la base produttiva dell'albero.

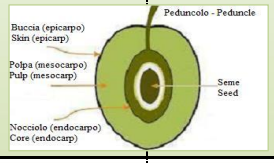
Claws: *are inserted on the trunk at a certain height above the ground, depending on the type of farming chosen: they are distinguished, in cultivated plants, in the* main branches, *when placed directly on the trunk and* secondary branches, *when placed on the main. The secondary branches terminating in branches or smaller branchettes on which it is inserted frond-bearing which is the production base of the tree.*

L'Olivo coltivato appartiene alla famiglia delle Oleaceae, genere Olea, specie europea, sottospecie Sativa, da cui il nome botanico completo di "**Olea europea sativa**". La pianta è costituita da due parti ben distinte: l'apparato radicale e la parte aerea.

The Olive tree *cultivated belongs to the family Oleaceae, genus Olea, European species, subspecies sativa, from which the full botanical name of "Olea europea sativa." The plant consists of two distinct parts: the root system and the aerial part.*

I Frutti: il frutto prodotto dalla pianta dell'olivo è una drupa, che presenta dimensioni e forma diverse a seconda della varietà, della stato nutrizionale della pianta e dell'ambiente in cui l'albero si sviluppa. L'oliva è formata da: - *Epicarpo* ovvero la buccia, sulla quale si osservano le lenticelle (piccole fessure che permettono gli scambi gassosi fra interno ed esterno del frutto); - il *Mesocarpo* che corrisponde alla polpa dell'oliva e nelle cui cellule, nel periodo estivo, si forma e si deposita l'olio; - l'*Endocarpo* o nòcciolo, di natura legnosa ed al cui interno si trova il seme. L'oliva grazie ad un breve e sottile peduncolo, è attaccata all'asse centrale dell'infiorescenza o ad una sua ramificazione laterale.

Fruits: *The fruit produced by the olive tree is a drupe, which has different size and shape depending on the variety, the nutritional status of the plant and the environment in which the tree grows. The oil is made up of: - Epicarp or peel on which you look at the lenticels (small slits that allow gas exchange between the interior and exterior of the fruit), - the mesocarp which corresponds to the olive pulp and cells which, during the summer, is formed and deposited oil - or the kernel of Endocarp, of a woody nature and in which lies the seed. Olive thanks to a short and thin stalk is attached to the central axis of the inflorescence or to a side branch.*



3 cose da sapere sull'olio:

1) Che differenza c'è tra l'olio extravergine di oliva e l'olio di oliva?
L'olio extravergine d'oliva è quello ottenuto unicamente mediante procedimenti meccanici (ossia spremitura delle olive) ed ha un'acidità massima dello 0,8%; mentre l'olio d'oliva deriva da una miscela di olio raffinato (ottenuto con proceimenti chimici) ed olio vergine o extravergine ed ha un'acidità massima dell'1%. L'olio extravergine d'oliva inoltre è l'unico digeribile al 100%.

2) Se l'olio è amaro e/o pizzica in gola indica che ha una acidità elevata?
L'acidità dell'olio non è percepibile al gusto, ma si può determinare solo con apposita analisi in laboratorio, perciò non influisce sul suo sapore. Al contrario di quanto si crede , la sensazione di "pizzicore" (piccante) e di amaro è una caratteristica positiva dell'olio poiché indica la presenza di sostanze antiossidati (polifenoli e tocoferoli) che agiscono contro l'invecchiamento cellulare del nostro organismo. Ad ogni modo, con il tempo l'olio tende a perdere le caratteristiche di fruttato ed amaro per evidenziare la nota di dolce.

3) Come si conserva l'olio d'oliva?
L'olio di oliva teme gli odori, la luce ed il calore, pertanto è buona norma conservare il prodotto in luoghi freschi ed asciutti, al riparo dalla luce diretta e dall'aria. I migliori contenitori sono per questo motivo quelli in acciaio inossidabile e quelli in vetro scuro. Sono da evitare i contenitori in materiale sintetico perché trasmettono facilmente il loro odore all'olio.

3 Things to Know on oil:

1) What is the difference between extra virgin olive oil and olive oil?
The extra virgin olive oil is obtained solely by mechanical means (ie pressing of the olives) and has a maximum acidity of 0.8%, whereas olive oil is derived from a mixture of refined oil (obtained by procedures chemicals) and virgin or extra virgin olive oil has a maximum acidity of 1%. The extra virgin olive oil and is the only 100% digestible.

2) If the oil is bitter and / or pinches in the throat indicates that it has a high acidity?
The acidity of the oil is not perceptible to the taste, but it can be determined only with a special analysis in the laboratory, therefore, does not affect its flavor. Contrary to popular belief, the feeling of "tingling" (spicy), and bitter is a positive feature of the oil as it indicates the presence of substances antiossidati (polyphenols and tocopherols), which act against cellular aging in the body. However, with time, the oil tends to lose the characteristics of fruity and bitter to highlight the note of sweet.

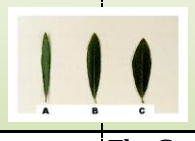
3) How do you store olive oil?
Olive oil is concerned odors, light and heat, so it is a good idea to store the product in a cool dry place, away from direct light and air. The best containers are for this reason stainless steel ones and those in dark glass. Are to avoid the plastic containers because they transmit their easily smell the oil.

I Germogli: i germogli sono le parti vegetative più giovani che vengono così chiamate fino a quando conservano una consistenza prevalentemente erbacea.

Sprouts: *sprouts are the vegetative parts that are younger so called until preserve consistency predominantly herbaceous.*

Le foglie: sono inserite sui rami e sui germogli, due per ogni nodo ed in posizione quasi opposta l'una all'altra. Le foglie inserite sul nodo successivo e precedente sono ruotate di 90°. L'olivo ha la chioma sempre verde, poiché le foglie si formano continuamente dalla primavera all'autunno e rimangono vitali per uno, due o raramente tre anni.

The vine leaves *: The leaves are inserted on the branches and on the shoots, two for each node and in a position almost opposite to each other. The leaves inserted on the next and previous node are rotated by 90 °. The olive tree has evergreen foliage, because the leaves are formed continuously from spring to fall and remain viable for one, rarely two or three years.*



A Lanceolata
B Ellittico-Lanceolata
C Ellittica (elliptic)

Le Gemme: si trovano lungo i rami o i germogli all'ascella di ogni foglia, due per ogni nodo ed in posizione opposta e possono essere a legno, a fiore o miste. La gemma a legno dà origine ad un germoglio, la gemma a fiore si sviluppa un'influorescenza, chiamata "mignola" costituita da un minuscolo grappolo di fiori, la gemma mista, non molto frequente, origina un germoglio con gemme pronte che producono subito mignole.

The Gems: *are found along the branches or shoots at the axil of each leaf, two for each node and in the opposite position, and can be in wood, flower or mixed. The bud wood gives rise to a bud and flower bud develops un'influorescenza called "Mignola" consists of a small bunch of flowers, the gem mixed, not very frequent, originates a shoot with buds ready to produce immediately pinkie.*

I Fiori: raccolti in infiorescenze dette mignole, sono generalmente ermafroditi e, come tali, contengono sia l'organo maschile (stami), sia quello femminile (pistillo). La corolla è formata da 4 petali biancastri uniti insieme alla base. Gli stami sono due, ciascuno con una grossa antera, all'interno della quale si forma il polline. Il pistillo è tozzo, con ovario piuttosto largo, stilo grosso e corto e stimma ampio, ricco di papille che sono molto adatte a trattenere il polline. La fioritura dell'olivo avviene tra aprile e giugno.

Flowers: *picked flowers in the inflorescence called 'mignole' , are generally hermaphrodites and, as such, contain both the male organ (stamens) and female (pistil). The corolla is formed by 4 whitish petals joined together at the base. The stamens are two, each with a large anther, inside of which form the pollen. The pistil is stocky, with fairly large ovary, style and stigma broad and short thick, rich taste that are well suited to hold the pollen. The flowering of the olive occurs between April and June.*

I Rami: sono formazioni legnose di un anno di età e vengono indicati con nomi diversi, in relazione all'aspetto, al portamento ed alla posizione assunta sulla pianta. I rami possono essere a legno, misti o a frutto.

The Branches: *woody formations are a year old and are indicated by different names, depending on the aspect, the gait and the position taken on the plant. The branches can be wood, or mixed with fruit.*

Trekking in Tenuta

Frantoio

Cultivar: È la più famosa varietà da olio, diffusa ed apprezzata in toscana e nelle zone dell'Italia centrale ma anche a livello mondiale con molti sinonimi. Le olive danno una buona resa di olio fruttato. Fruttifica abbondantemente.

Cultivar: It is the most popular varieties of oil, widespread and popular in Tuscany and in areas of central Italy but also globally with many synonyms. The olives give a good yield of fruity oil. Fruits abundantly.

Albero: Le piante di media vigoria presentano portamento pendulo ed aperto con rami fruttiferi sottili, flessibili. Le foglie di forma lanceolata, sono di dimensioni medie e di colore verde lucente.

Tree: The plants are of medium vigor and open with pendulous branches bearing thin, flexible. The lanceolate leaves are medium in size and bright green color.

Frutto: Le drupe di dimensioni medie (1,5-2,5 gr.) e di forma ovoidale. La maturazione è tardiva e scalare, i frutti, nero-violacei alla raccolta sono ricchi in olio (resa 20-23 %), fine profumato, fruttato;

Fruit: The drupes of average size (1.5-2.5 g.) And of an ovoid shape. It ripens late and gradual, fruits, black-purple in the collection are rich in oil (yield 20-23%), fine fragrant and fruity.

Caratteri agronomici:

Cultivar autofertile di produttività elevata e costante. Estremamente precoce la messa a frutto che si manifesta addirittura nelle piante in vivaio, ha una fioritura a fine Maggio inizio Giugno. Impollinatori: Pendolino, Maurino, Rosciola, Leccino.

Agronomic traits:

Self-fertile cultivars of high productivity and constant. Very early the fructification which manifests itself even in plants in the nursery, has a bloom in late May early June. Pollination: Pendolino, Maurino, Rosciola, Leccino.

Leccino

Cultivar: E' la cultivar più diffusa al mondo poiché unisce un'ottima produttività e resa in olio ad una grazia eccezionale. Buona la resistenza al freddo. Il frutto è indicato anche per essere consumato direttamente.

Cultivar: cultivars is the world's most popular because it combines excellent productivity and oil yield at an exceptional grace. Good resistance to cold. The fruit is also indicated to be consumed directly.

Albero: Vigoroso con un portamento espanso. La chioma è ampia, espansa, con molti rametti penduli, arcuati all'apice. Foglie di medie dimensioni, ellittico-lanceolate, di colore verde/grigio.

Tree: Vigorous with a spreading habit.. The foliage is broad, expanded, with many branches pendulous, curved at the apex. Leaves of medium size, elliptical-lanceolate, green / gray.

Frutto: Media dimensione (2-2,5 gr), ellissoidale, leggermente assimmetrico, con apice arrotondato e base appiattita. Maturazione dei frutti precoce e contemporanea. Olive alla raccolta nero-violacee con resa in olio variabile tra il 17-22%. Olio buono e poco fruttato.

Fruit: Medium size (2-2.5 g), ellipsoidal, slightly asymmetrical, with rounded apex and flattened base. Fruit ripening early and contemporary. Olive collecting purple with black-oil yield varies between 17-22%. Good olive oil and a little fruity.

Caratteri agronomici:

È autosterile, pertanto necessita di cultivar impollinatrice. Ha una fioritura a fine Maggio inizio Giugno, contemporanea a quella delle cultivar Frantoio, Moraiolo e Pendolino che ne sono ottime impollinatrici. Resiste alle basse temperature, agli sbalzi termici.

Agronomic traits:

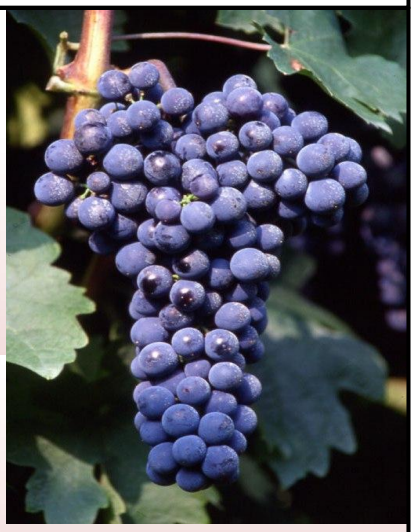
It is self-sterile, therefore require pollinating cultivar. It has a bloom in late May early June, the same time as the cultivars Frantoio, Pendolino and Moraiolo which are excellent pollinators. Resistant to low temperatures, sudden temperature changes.

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Trekking in Tenuta

Cabernet Sauvignon



Origini: questo vitigno insieme ad altri come il Cabernet Franc ed il Merlot proviene dal Bordolese, regione del Sud-Ovest della Francia, dal circondiario della Gironda. Probabilmente è il vitigno Biturica, descritto da Columella e Plinio originari di Durazzo, da cui il nome Vidure. Un'altra ipotesi è quella che lega il nome Cabernet al suo corrispondente guascone Cabornet. Descritto compiutamente per la prima volta nel 1785 da Secondat, figlio di Montesquieu, che lo definì "un vitigno perfetto".

Origins: this variety along with others like the Cabernet Franc and Merlot comes from the Bordeaux region of south-west France, near the Gironde. It is probably the vine Biturica, described by Pliny and Columella originating in Durres, hence the name Vidure. Another hypothesis is that which binds the name to its corresponding Cabernet Gascon Cabornet. Described in detail for the first time in 1785 by Secondat, son of Montesquieu, who called him "a perfect grape."

Caratteri Ampelografici:

Foglia: media, pentagonale, quinquelobata di forma caratteristica per la sovrapposizione dei lembi del lobi che origina delle aperture quasi circolari, lembo piegato a coppa, con lobi leggermente contorti;

Grappolo: da medio a piccolo, cilindrico piramidale, solitamente con un ala molto pronunciata, tendenzialmente compatto;

Acino: medio sferoidale, con buccia spessa e consistente abbondantemente pruinosa, di colore blu-nero; il sapore ricorda la viola e la sorba, astringente.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium, pentagonal, five of characteristic shape to the overlapping of the edges of the lobes of the openings that originates almost circular flap bent cup, with lobes slightly twisted;*

Bunch: *medium to small, cylindrical, pyramidal, usually with a very pronounced wing, tends to compact;*

Grape: *medium spherical, with thick and substantial plenty waxy, blue-black color, the flavor reminiscent of violets and rowan, astringent.*

Esigenze: vitigno rustico, esige una alimentazione idrica buona e regolare durante la stagione vegetativa. Predilige suoli poco fertili, ricchi di scheletro, con buona capacità idrica, nelle zone con scarsa piovosità estiva e forme di allevamento espanse, potatura corta ma ricca. La produzione è media e costante.

Needs: *rustic vine, requires a good and regular water supply during the growing season. It prefers less fertile soil, rich in texture, with good water, in areas with low summer rainfall and expanded vineyards, pruning but rich. The production is average and constant.*

Caratteri: grado alcolico 9,0-14,0 vol.% ; pH 3,1-3,6 ; Acidità 4,5-8,0 g/l . Vino dal colore rosso rubino carico, di buon corpo, talvolta tannico e duro, armonico, ricco di acidità fissa, migliora dopo opportuno invecchiamento dove gli aromi vegetali, peperone verde, lasciano il posto ad aromi più piacevoli e complessi (violetta).

Characters: *alcohol 9,0-14,0 vol.% ; pH 3,1-3,6 ; Acidity 4,5-8,0 g/l . The color is ruby red, full-bodied, tannic and hard sometimes, harmonious, rich acidity, improves after appropriate aging where vegetal aromas, green pepper, give way to more pleasant and complex aromas (violet).*

Vini: utilizzato per vini da invecchiamento soprattutto se la sua produzione/ceppo è limitata, spesso in assemblaggio con altre varietà bordolesi come il Merlot ed il Cabernet Franc, talvolta con vitigni locali ai quali conferisce eleganza ed aroma. Vinificato da solo talvolta manca di complessità e di rotondità. E' il vitigno più diffuso nel mondo insieme al Grenache e le sole regioni che non lo coltivano sono quelle dell'Europa continentale dove la maturazione dell'uva è difficile.

Wines: *used for aging wines especially if its production / strain is limited, often blended with other Bordeaux varieties such as Merlot and Cabernet Franc, sometimes with local varieties which gives elegance and flavor.Vinificato alone sometimes lacks complexity and roundness. It 's the most widespread grape variety in the world along with Grenache and the only regions that do not grow are those of continental Europe, where the ripening of the grapes is difficult.*

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Merlot

Origini: vitigno originario del Sud-Ovest della Francia particolarmente nella zona di Bordeaux dove insieme ai Cabernets forma l'uvaggio base di alcuni dei più prestigiosi vini della Gironda. Dalla Francia si è diffuso in tutte le zone del mondo. In Italia è giunto nel 1880, in Friuli e nelle Tre Venezie, dove ha trovato idonee condizioni ambientali. La sua coltivazione si è espansa in molte altre regioni soprattutto centro-meridionali. Il nome deriva dal merlo, uccello che sembra gradire le sue bacche.

Origins: grape native to South-West of France particularly in the area of Bordeaux where together with the blend Cabernets form the basis of some of the most prestigious wines of the Gironde. From France it spread to all parts of the world. In Italy came in 1880, in Friuli and the Tre Venezie, where he found suitable environmental conditions. Its cultivation has expanded into many other areas especially the central and southern. The name comes from the blackbird, bird that looks like its berries.

Caratteri Ampelografici:

Foglia: media, pentagonale, trilobata e quinquelobata, lembo ondulato, bolloso;

Grappolo: medio, piramidale, alato (1 o 2 ali), più o meno spargolo, con peduncolo legnoso fino alla prima biforcazione, rosato;

Acino: medio, tondo, di colore blu-nero; buccia di media consistenza, pruinosa.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium, pentagonal, three-lobed and palmate, wavy edge, bullous;*

Bunch: *medium, pyramidal, with wings (1 or 2 wings), more or less sparse, with woody stalk until the first bifurcation, pinkish;*

Grape: *medium, round, blue-black skin of medium consistency, pruinose.*

Esigenze: predilige zone ben arieggiate ma non eccessivamente esposte, con sistema di allevamento a Cordone speronato o Guyot che garantiscono un parziale ombreggiamento dei grappoli. I terreni più idonei sono quelli collinari, freschi, che conservano una sufficiente umidità durante l'estate, essendo molto sensibile alla siccità. Con potature lunghe manifesta il fenomeno delle gemme cieche. Produzione abbondante e costante.

Needs: *prefers well-ventilated areas but not overly exposed, with breeding system in Cordon or Guyot that provide partial shading of bunches. The soils most suitable are those hills, fresh, which retain sufficient moisture during the summer, being very sensitive to drought. With long pruning manifests the phenomenon of blind buds. Abundant and constant.*

Caratteri: grado alcolico 9,2-14,8 vol.% ; pH 2,64-3,9 ; Acidità 4,2-9,37 g/l . Vino dal colore rosso rubino più o meno intenso, che passa al granato dopo un breve invecchiamento, aroma fruttato, erbaceo e vinoso, sapore discretamente tannico, asciutto, morbido, corposo, abbastanza fine, retrogusto amarognolo se invecchiato. Talvolta il vino è debole di acidità ed è pronto al consumo precocemente.

Characters: *alcohol 9,2-14,8 vol.% ; pH 2,64-3,9 ; Acidity 4,2-9,37 g/l . Wine ruby red color more or less intense, which passes to the garnet after a short aging, fruity, herbaceous and winey flavor fairly tannic, dry, smooth, full-bodied, fairly fine, bitter aftertaste when aged. Sometimes the wine is low in acidity and is ready to drink early.*

Vini: utilizzato esclusivamente per la vinificazione, per le sue caratteristiche colturali, (precocità) tecnologiche potenziale alcolico ed aromatico, si presenta come un vitigno complementare ideale soprattutto del Cabernet Sauvignon. Vitigno raccomandato o/e autorizzato in molte provincie italiane, entra nella composizione di molte DOC. E' molto diffuso anche in California, Australia e nella viticoltura del Sud-America dove viene quasi sempre vinificato da solo e dà origine a vini ben caratterizzati ed eleganti

Wines: *used exclusively for wine-making, for its cultivation, (early) technological potential alcohol and aromatic grape looks like a perfect complement especially the Cabernet Sauvignon. Vine recommended and / or authorized in many Italian provinces, enters into the composition of many DOC. It 's very common in California, Australia and viticulture of South America where it is almost always vinified alone, and gives rise to well-characterized and elegant wines*

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

Petit Verdot

Origini: vitigno francese originario delle pianure e dei territori più umidi del Medoc. Forse è il risultato della domesticazione della vite selvatica dei Pirenei atlantici. In rapida espansione in molte regioni viticole, soprattutto calde, per la maturazione tardiva, una buona tolleranza alla botrite ed un buon controllo all'acidità del mosto.

Origins: French grape variety native to the plains and territories wettest of the Medoc. Perhaps it is the result of the domestication of the wild vine in the Pyrenees-Atlantiques. In rapid expansion in many wine regions, especially hot for the late-ripening, good tolerance to botrytis and good control the acidity of the wort.

Caratteri Ampelografici:

Foglia: media, pentagonale, pentalobata; lembo bolloso, ondulato;

Grappolo: medio-piccolo, conico-piramidale, a volte provvisto di un'ala, allungato da compatto a mediamente compatto;

Acino: medio-piccolo, sferoidale; buccia pruinosa, di colore blu-nero.

Characters Ampelografhic:

Leaf: *medium, pentagonal, five-lobed; flap bullous, wavy;*

Bunch: *medium-small, conical-pyramidal, sometimes provided with one wing extended from compact to medium compact;*

Grape: *medium-small, spheroidal, waxy skin, blue-black.*

Esigenze: predilige terreni poveri e leggeri, dove anticipa la maturazione. In annate fredde ed in ambienti meridionali spesso fa fatica a maturare. Preferisce portinnesti deboli e sistemi di allevamento palizzati a causa dei suoi germogli molto lunghi.

Needs: *prefers poor soil and light, where it anticipates the maturation. In cold years and in southern environments often struggles to mature. He prefers weak rootstocks and breeding systems palizzati because of its very long shoots.*

Caratteri: grado alcolico 11,5-13,5,0 vol.% ; pH 3,1-3,2 ; Acidità 5,0-10,0 g/l . Molto colorato, profumo intenso, speziato, di frutti rossi, sapore pieno, fresco, tannico, da lungo invecchiamento.

Characters: *alcohol 11,5-13,5 vol.% ; pH 3,1-3,2 ; Acidity 5,0-10,0 g/l . Very colorful, intense, spicy, red fruit, full flavor, fresh, tannic, long-term aging.*

Vini: da poco tempo ammesso alla coltivazione in Italia, autorizzato in alcune DOC del Lazio. Di norma non si usa in purezza ma per il taglio con altri vini, soprattutto poveri di acidità, colore e tannino. Dove l'uva ha difficoltà di maturazione, si dice che maturi nel legno.

Wines: *frecently admitted to the cultivation in Italy, authorized in some of the Lazio Region. Normally not used in purity but for blending with other wines, especially the poor acidity, color and tannin. Where the grape ripening has difficulties, it is said that mature in the wood.*

TENUTA SANTINI

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini