

# Azienda Agricola Montegrande



*Il vino, ciascun vino è un compagno certamente amico se lo avvicini con interesse, affetto e intelligenza. Se sei attento e ti impegni a distinguere le diverse qualità che offre ai sensi "vista, olfatto, gusto" ti accorgerai che fa un suo individuo racconto, non limitato alle caratteristiche organolettiche, ma più ampio molto più' ampio; perché si riferisce alla terra in cui è impiantata la vigna, alla storia dei luoghi e al clima, ma soprattutto all'uomo o agli uomini che la vivono.*

*Dall'impianto delle viti alle vendemmie, che provvederanno ad accompagnare le uve nel loro cammino attraverso le varie fasi sino a farsi vino.*

*Solo se non hai interesse, o se sei distratto, non saprai riconoscere un buon vino e peggio ancora, te sfortunato, non potrai mai recepire, ne intendere, le sue tante suggestioni.*

*Neppure potresti distinguere o ammirare, e mai ne acquisteresti la conoscenza, gli autori e le loro tele; fossero pure di Raffaello, del Tintoretto, del Caravaggio, di Lorenzo Lotto, di Mario Donizetti ecc... 'E' come se entrando in una chiesa e camminando verso l'altare non poni gli occhi lungo il tuo cammino, è come se, udendo musica, chiacchierassi col tuo vicino senza darle ascolto; fosse esso: Mozart o Puccini, Gershwin o Honegger, Stockhausen o Armstrong, Chet Baker o Paolo Conte o Vasco Rossi. In pratica non li sentirai e non ne avrai gioia, e uguale e identico è per il vino. Ciascuno di noi ha una determinata predisposizione all'arte, alla musica, alla poesia o a quantaltro riempi di gioia la nostra vita, così è anche per il vino.*

*Ti accorgerai via via, che nel buon vino, in ogni vino ben fatto, vi è una somma inimmaginabile di notizie, che, apprenderai ad una ad una sino al momento misterico e fascinoso in cui intenderai dal vino, non più solo sapori, bensì storie, quasi favole, sentimenti ... emozioni.*



*E' iniziata tanti anni fa, nella nostra famiglia, la felice esperienza di produrre vini. Nel 1948 l'allora azienda agricola Brunacci, riceve la medaglia d'oro, dal ministero dell'agricoltura e delle foreste, per fedeltà al lavoro. Riconoscimento dato alle aziende che da oltre duecento anni operavano in agricoltura.*

*La mia memoria non arriva tanto lontano e comunque i racconti che si tramandano da allora forse hanno molto a che fare con le storielle di paese. E' invece molto vivo il ricordo di mio nonno, la sua passione nel coltivare la vite, il suo amore per il buon vino. E' molto chiaro il ricordo delle sue parole: il buon vino nasce prima di fare la vigna, devi scegliere il terreno con le caratteristiche migliori per la coltivazione della vite, non deve essere mai troppo bagnato ne mai troppo asciutto, deve essere esposto per due terzi della giornata al sole, alle viti fai produrre pochi grappoli di uva, i vitigni scelti per l'innesto devono essere della più grande qualità e tradizione. Devi aver la massima cura delle viti e del raccolto, durante la vendemmia è necessario fare molta attenzione nel selezionare le uve migliori.*

*Bisogna avere molta pazienza e amore nel curare e nell' invecchiare il vino, devi pensare che esso sia come un tuo... ma questo era il suo più grande segreto e noi lo custodiamo gelosamente. E' molto chiaro il ricordo di quell'uomo, che con grande fatica, con grande passione, con grande determinazione e senza nessun compromesso, seguiva scrupolosamente quelle regole. E' molto viva, nei miei ricordi, la gioia che provava quando beveva un bicchiere del suo vino.*

*Lo sviluppo successivo che mio padre, Bruno Benito Brunacci insieme a mio fratello Antonio, hanno dato all'azienda agricola, è interamente segnato da quelle esperienze, da quella passione, da quella determinazione di dare sempre il massimo della qualità.*

*La ricerca della qualità assoluta del prodotto, viene così condotta, dall'Azienda Agricola Montegrande, utilizzando le moderne tecnologie, nel solco di una lunghissima tradizione; portando il nostro vino: IL Nonno Rosso Di Montegrande Sangiovese di Romagna Superiore, al riconoscimento di Vino del Tribuno, attestato rilasciato dal Tribunale di Romagna*

*Le particolari condizioni ambientali, storiche, culturali, esistenti hanno trovato una sintesi perfetta, nei Vini che io dott. Marco Silvano Brunacci, scriba di famiglia, ho il piacere di offrire ai vostri sensi.*

## *Azienda Agricola Montegrande*

*di Bruno Benito Brunacci - Antonio Brunacci*

*strada dei vini e dei sapori regione Emilia Romagna colli Forlì'93-Cesena via Montegrande 455 Tessello di Cesena*

*internet - [www.montegrande.net](http://www.montegrande.net) - e-mail - [info@montegrande.net](mailto:info@montegrande.net)*

*tel. 0547/28324 - fax 0547/660075 Bruno 335/5971992 - Antonio 349/1907733 p. iva 03163830403*

## Il Nonno Rosso di Montegrande

sangiovese di romagna  
denominazione di origine controllata e  
superiore

Un grande vino rosso, nobile e seducente,  
che nasce nel cuore delle colline Cesenati  
Forlivesi

**Denominazione:**  
Il Nonno Rosso di Montegrande D.O.C.  
Superiore

**Zona Di Produzione:**  
Strada dei vini e dei sapori  
Colli Forli-Cesena in Montegrande  
Tessello di Cesena

**Altitudine:**  
350 - 500 mt s.l.m.

**Vitigni:**  
Sangiovese Grosso di Montegrande vitigno  
che appartiene all'azienda agricola di  
Montegrande dal 1.600

**Vendemmia:**  
Frazionata a mano

**Vinificazione:**  
In rosso tradizionale di Montegrande

**Gradazione Alcolica Minima:**  
12,5 Gradi

**Affinamento:**  
12 mesi in botti di rovere bianca, 6 mesi  
in piccole botti di rovere bianca, 4 mesi in  
bottiglia

**Colore:**  
Rosso rubino che, con l'invecchiamento,  
assume sfumature aranciate miste di  
granato

**Odore:**  
Ampio elegante etereo, di grande armonia,  
ricco, caratteristico di sentori che possono  
comprendere la violetta, la vaniglia, il  
cioccolato, la liquirizia, i piccoli frutti

**Sapore:**  
Pieno e asciutto; caldo robusto e  
armonico, ricco di gusto, vigoroso nel  
perfetto equilibrio delle componenti,  
leggermente tannico, ma mai sgraziato

**Temperatura:** 20/22° C

**Abbinamenti:**  
Piatti importanti a base di carne rossa  
quali brasati, stufati, stracotti oltre salmi  
e civet



Un grande vino rosso nobile, seducente, impegnativo, che nasce nel cuore delle colline cesenati-forlivesi.

Prodotto con uve di sangiovese grosso, raccolte esclusivamente dai vitigni ultra centenari coltivati, al metodo tradizionale con tecnologie a basso impatto ambientale nei vigneti del Ciliegio e del Rifugio.

Le piante sono vigorose e ben resistenti alle eventuali avversità, i grappoli di piccole dimensioni, compatti, corti di forma conica quasi cilindrica. Gli acini di forma sferica e la buccia è pruinoso, di colore violaceo scuro. La produzione delle vigne limitata a 60 quintali circa per ettaro, la vendemmia inoltrata, la raccolta frazionata a mano dei soli grappoli adatti, la qualità dei terreni, la generosità del clima e la straordinaria bellezza del paesaggio circostante uniti alla maestria dei maestri vinicoltori di Montegrande, per una sintesi perfetta di colori, profumi e sapori in questo grande vino orgoglio della nostra terra.

Un grande vino rosso nobile e seducente per piatti impegnativi, di colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, assume sfumature aranciate miste di granato. Dall'odore ampio elegante etereo, di grande armonia, ricco e caratteristico di sentori che possono comprendere la violetta, la vaniglia, il cioccolato, la liquirizia, i piccoli frutti. Il suo sapore è pieno, asciutto e caldo robusto e armonico, ricco di gusto, vigoroso nel perfetto equilibrio delle componenti, leggermente tannico, ma mai sgraziato. Ideale per accompagnare preparazioni di carni rosse o nere sottoposte a cotture prolungate, stufati, stracotti e brasati di manzo, ottimo per salmi di selvaggina e civet.



Un grande vino rosso da meditazione, oltre che a tavola, abbinato a piatti di carne, il Nonno Rosso di Montegrando può essere servito dopo cena in luogo di un liquore; per concentrarsi durante la degustazione, senza essere disturbati dalle interferenze dei cibi, su tutte le sfumature di aromi, sapori e colori che lo compongono.

Per quasi immaginare la terra in cui è impiantata la vigna, alla storia dei luoghi, al clima e alle relative evenienze e soprattutto, all'uomo o agli uomini che la vivono, dall'impianto delle viti alle vendemmie che provvederanno ad accompagnare le uve nel loro cammino attraverso varie fasi sino a farsi vino.



Il Nonno Rosso di Monte Grande può essere gustato anche nella produzione etichetta di bronzo, vinificato sempre con gli stessi vitigni ma meno austero, con un tasso alcolico più basso e minor invecchiamento. Questo vino può essere portato a tavola con piatti non troppo impegnativi, si abbina magnificamente con primi piatti a sugo di carne, zuppe di fagioli, le romagnole tagliatelle. Ideale con carni rosse e grigliate miste anche di pesce se di varietà saporita. Ottimo con pesce in guazzetto, baccalà in umido e per finire buono con carni bianche e bolliti.



# Nonno Rosso di Montegrande

## *olio extra vergine di oliva spremituta meccanica a freddo*

*Dall'amore di una antica tradizione, la passione verso un mestiere straordinario, dalla cura degli ulivi più pregiati, coltivati con solo tecnologie biologiche nel più totale rispetto per l'ambiente, in onore a chi ci ha lasciato una tradizione millenaria da perpetuare per ammirare un'arte antica, un'antica gloria.*

*Nel timore di Dio.*



Stando a quanto ci è stato tramandato, fu intorno al XVI sec a.c. che i Fenici

introdussero la coltivazione dell'albero di olivo. L'olivicoltura si affermò prima a Cipro, poi in Asia Minore, ma ebbe straordinaria fortuna in Grecia. Il mito ellenico racconta che Atena, in gara con gli altri dei per offrire un dono utile all'umanità creò l'olivo e che Zeus decretò la sua vittoria. Studi confermano che il primo olivo della storia dell'uomo, il cosiddetto "olivo di Platone," si trovi nei pressi di Atene e che la sua anzianità sia pari a due millenni e mezzo. Quest'albero ha contraddistinto e abbellito il paesaggio del Mediterraneo già dai tempi della Repubblica Romana, motivo per cui ancora oggi, in Italia, ve ne sono moltissimi esemplari al punto da armonizzare geografia, storia, mito e cultura del mediterraneo. Il frutto di questa, coltivazione, l'olio extra vergine di conseguenza, costituisce il pilastro della dieta mediterranea, il fondamento della cucina italiana, il difensore della nostra salute contro le malattie cardiovascolari, come afferma il fisiologo Ancel Keys.

Così l'oliva extra vergine d'oliva entra prepotentemente in tutti i piatti della tradizione contadina mediterranea. I suoi effetti benefici sull'apparato circolatorio sono dovuti all'assenza di manipolazioni chimico-fisiche, perchè si estrae semplicemente dalla pressione e dallo schiacciamento delle olive. Unico olio prodotto dal frutto e non dal seme, è il principale ingrediente per condire insalate o anche solo per insaporire una fetta di pane. Caratterizza i piatti tipici mediterranei, nella preparazione delle pietanze a caldo dovrebbe essere l'unico grasso ad essere usato, in quanto è il solo a non degradarsi con il calore.

Quello che Omero chiamava "oro liquido" ha ricoperto nei secoli una notevole funzione terapeutica, riconosciuta, empiricamente, che trovate integra e intatta nell'olio extra vergine di oliva Il Nonno Rosso Spremituta meccanica Freddo. Olio di oliva capace di ridurre l'impatto di condimenti a caldo e di svolgendo contemporaneamente un'azione di "depurazione" del sangue. Da una parte, l'acido oleico, di tipo monoinsaturo impedisce il totale assorbimento intestinale degli alimenti, diminuendo l'incidenza del colesterolo e dei trigliceridi, dall'altra, contribuisce allo smaltimento del colesterolo HDL, responsabile dei problemi ischemici e ipertensivi, rendendo più fluido il sangue, abbassando i rischi di trombi e coaguli, mentre i polifenoli assicurano un'azione antiossidante su tutto l'organismo. La composizione dell'olio extra vergine di oliva Il Nonno Rosso di Montegrande ha un'effetto protettivo sulle arterie, sullo stomaco e sul fegato, su tutta la circolazione linfatica, inibisce la secrezione della bile prevenendo la formazione di calcoli biliari così da assumere una funzione a metà strada tra l'alimento e il medicinale. Inoltre i piatti conditi con questo olio oltre a favorire gli stimoli secretori e a garantire una migliore digeribilità, presentano un'eccellente tolleranza gastrica intestinale e, semplicemente sono buoni.

la nostra specialità e essere speciali.

## Nei nostri vini il gusto il piacere di sapori straordinari ...

quando, in autunno, raccoglierete l'uva dalle vigne per il torchio, dite in cuor vostro: anch'io sono una vigna, e i miei frutti saranno raccolti per il torchio, e come vino nuovo sarò tenuto in botti eterbine. E quando in inverno spellerete il vino, per ogni coppa vi sia una canzone.

E nella canzone vi sia un ricordo dei giorni dell'autunno, e della vigna, e del torchio dell'uva.

### "Dati Tecnici"

L'azienda è situata nell'entroterra Romagnolo, terra di lunghe tradizioni e con un *microclima* da sempre favorevole all'agricoltura; precisamente si trova nelle prime colline del Cesenate nel comprensorio del territorio "Bertinorese" a oltre 300 metri sul livello del mare, ma in posizione più elevata rispetto a tale territorio. Complessivamente misura oltre 430.000mq. di terreno tutti situati nella frazione di Tessello, piccolo borgo abitato tra i paesi di Polenta e Collinello, a oltre 400m. sul livello del mare.

L'Azienda è composta nel seguente modo:

Oltre 150.000mq di terreno sono impiantati a vigneto e tutti in produzione.

Oltre 100.000mq di terreno sono impiantati a frutteto e tutti in produzione.

Oltre 50.000mq di terreno sono impiantati ad oliveto e tutti in produzione.

Oltre 130.000mq di terreno sono boschetti di piante varie liberi da impianti produttivi.

Negli ultimi anni l'azienda si è concentrata per la maggior parte nella produzione del vino e dell'olio, e sono state prodotte e commercializzate, all'anno, oltre 50.000 bottiglie di vino e oltre 5.000 bottiglie d'olio.

L'azienda nei primi anni del 2000' è entrata a far parte della "Strada dei vini e dei sapori dei colli di Forlì e Cesena" con la possibilità di ospitare gruppi turistici dando loro degustazione dei propri prodotti, inoltre è associata al "Consorzio Tutela Vini di Romagna" ente preposto al controllo della qualità dei prodotti e alla serietà delle aziende produttrici.

Attualmente l'azienda viene condotta e gestita dalla famiglia Brunacci.

### Produzione Vini D.O.C. e D.O.C.G. e Olio

#### "Le Riserve"

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva annata 99'

- riconoscimento premio del Tribunale -

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva annata 03'

- invecchiato 3 anni in botte e affinato 1 anno in bottiglia -

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva annata 04'

- invecchiato 3 anni in botte -

#### "I Superiori"

Sangiovese di Romagna Superiore Dei Colli di Forlì/Cesena 04'

- affinato 1 anno in bottiglia -

Sangiovese di Romagna Superiore d.o.c. 04'

Sangiovese di Romagna Superiore d.o.c. 05'

Sangiovese di Romagna Superiore d.o.c. 06'

#### "Le D.O.C.G."

Albana Amabile d.o.c.g.

- vino autoctono prodotto esclusivamente in Romagna -

Albana Secca d.o.c.g.

- ha avuto la denominazione di origine controllata e garantita -

#### "Le D.O.C."

Sangiovese di Romagna d.o.c. 06'

Cagnina di Romagna d.o.c.

Pagadebit d.o.c.

Trebbiano d.o.c.

#### "I. G. T."

Sangiovese i.g.t.

Brunà Frizzante i.g.t.

- delizia di Montegrande prodotto dalla maestria dei maestri viticoltori -

Chardonnay i.g.t.

Chardonnay Frizzante i.g.t.

#### "L' Olio "

Olio di Montegrande

- raccolto nei Oliveti ultra centenari -

extra vergine di oliva spremitura a freddo