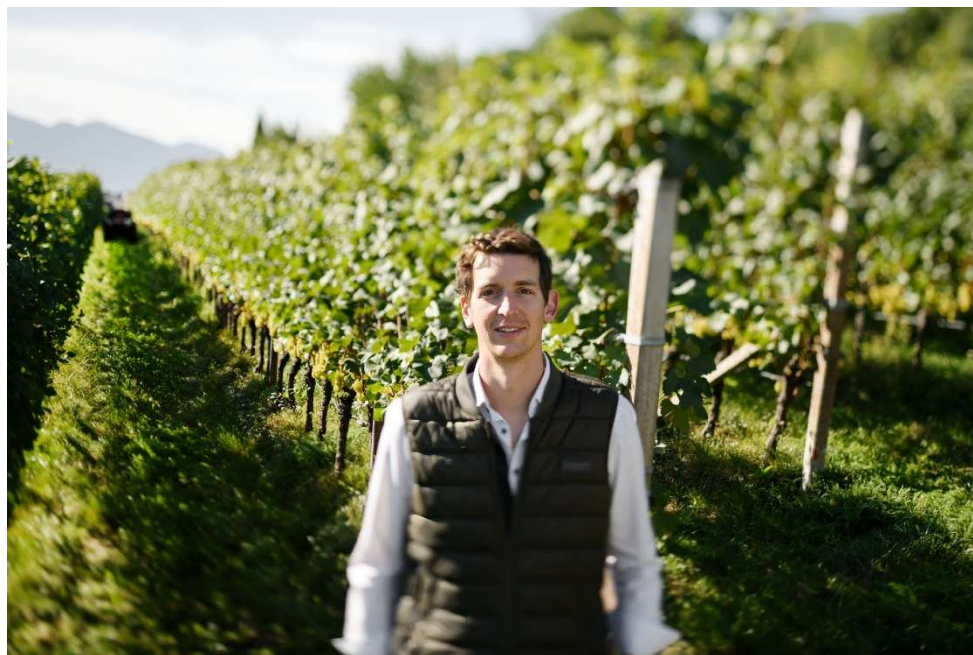




DEGUSTAZIONE

Maurizio Costa e il Sangiovese di Romagna



di **Paolo Valente** pubblicato il 22 Maggio 2025

Le belle storie nascono dai sogni.

E quello di produrre vini è stato il sogno, realizzato, di Maurizio Costa che una ventina d'anni fa si innamora perdutamente di Modigliana, dei suoi paesaggi fatti di natura incontaminata, di ritmi lenti di architetture antiche e di rispetto per la terra. Insieme alla moglie si integra nella comunità locale e per farlo usa il metodo più congeniale a quel luogo: coltivare la vigna, parte del patrimonio culturale locale.

Le colline di Modigliana si trovano in quella fetta di Romagna dove gli Appennini proteggono le vigne e la biodiversità regna sovrana; qui, ad un'altitudine compresa tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare, si coltivano, in regime biologico, i vitigni del territorio, Albana e Sangiovese, insieme agli internazionali Chardonnay e Cabernet Sauvignon.



Oggi sono i figli Angelo e Francesco che continuano l'attività dell'azienda fondata dal padre e già nota con il nome Torre San Martino; i due fratelli hanno voluto rendergli omaggio intitolandogli la cantina.

La tenuta conta 113 ettari di cui solo 14 vitati; il cuore della tenuta è un vigneto di Sangiovese del 1922 coltivato ad alberello, un'autentica rarità per la Romagna e per l'Italia tutta.

I tre vini più importanti della cantina, firmati dall'enologo Donato Lanati, rappresentano il connubio tra la tipicità del vitigno locale, il Sangiovese, e quelli internazionali, Il Merlot e il Cabernet Sauvignon.

La degustazione



Rubicone IGT Rosso Modi 2021

Blend di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese. Fermentazione in acciaio e maturazione in legno grande per circa due anni.

Dal colore rosso rubino intenso, si apre piacevole al naso con note fruttate di fragola e ciliegia insieme ad accenni di sottobosco; in bocca è morbido con una buona presenza tannica che esprime ancora gioventù. Buona la persistenza che rimanda al dolce della frutta matura.



Rubicone IGT Rosso Floss 2020

Cabernet Franc in purezza. Vendemmia manuale e maturazione per circa due anni in botte grande. Prima annata prodotta.

Alla vista si presenta dal colore rosso rubino intenso con sfumature che volgono al granato; frutta nera di bosco insieme ad accenni floreali e balsamici che rimandano al peperone dolce caratterizzano l'olfatto. Al sorso è pieno, di volume; il tannino è setoso e la piacevole freschezza conferisce slancio alla persistenza che chiude con una nota vagamente dolce.



Romagna DOC Sangiovese Modigliana Cento 2020

100% Sangiovese da un piccolo appezzamento con viti di cento anni. Maturazione in legno.

Rosso granato con sfumature ancora rubino; al naso si presenta balsamico, floreale e fruttato nero.

La bocca è elegante ed equilibrata, piacevole l'apporto della freschezza e della sapidità; il tannino è morbido e la persistenza chiude con uno sbuffo balsamico.



<https://vinodabere.it/maurizio-costa-e-il-sangiovese-di-romagna/>