

Via Vertaglia | 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel: 348 916 7751
Mail: poderevertaglia@gmail.com



L'Azienda Agricola Podere Vertaglia è un'oasi di biodiversità. Fondata su principi di sostenibilità e rispetto per l'ambiente, rappresenta una fusione armoniosa tra la tradizione familiare e la valorizzazione del territorio circostante. Il terreno si estende su 54 ettari che abbracciano il versante ovest della vallata dai 200 fino ai 370 metri s.l.m., con esposizione est/sud-est, offrendo una varietà di microclimi ideali per diversi tipi di coltivazione e arricchendo l'ambiente con una biodiversità ineguagliabile. Parte del territorio è coperto da boschi spontanei e calanchi argillosi, creando un paesaggio incontaminato. Podere Vertaglia coltiva vitigni autoctoni come **Famoso** e **Sangiovese**, legati alla tradizione vitivinicola locale, producendo vini artigianali che riflettono il carattere del territorio. Il Podere è anche meta per trekking e mountain bike, grazie ai suoi panorami mozzafiato e ai sentieri immersi nella natura.

PODERE VERTAGLIA

Via della Liberazione, 32 | 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel: 0547 690334
Mail: info@tenutacasali.it
Web: www.tenutacasali.it

Artigiani del vino e custodi della terra: 20 ettari di vigneto in appezzamenti perfetti per qualità del terreno, esposizione al sole e microclima. Posti su antichi terrazzamenti fluviali, godono di forti escursioni termiche, che regalano ai vini grande intensità di profumi e acidità integrata. Uve di **Albana**, **Famoso**, **Trebbiano Sauvignon** unico vitigno non autoctono ma ormai diventato di casa anche in Romagna. Vengono seguite pratiche di agricoltura biologica e sostenibile, applicando il sovescio, coltivando leguminose a filari alterni, per apportare sostanza organica in vigna evitando l'utilizzo di concimi non organici. Si predilige la lavorazione, anche manuale, del terreno sulla fila, per favorire lo sviluppo delle viti e controllare le erbe infestanti. Possibilità di degustazione e acquisto in azienda.



TENUTA CASALI



AZIENDA AGRICOLA MONTESASSO

Piccola realtà vitivinicola situata nel borgo storico di **Montesasso**, a 2 chilometri da Mercato Saraceno, costruita sulle fondamenta di un antico castello, il Castrum Monti Sassi. A 380 metri di altitudine, queste terre austere sono interessate da un clima pre appenninico più freddo. I tre ettari di vigneto danno un **Sangiovese** fresco, molto elegante e di buona bevibilità, e un **Famoso** tipico delle zone collinari, caratterizzato da alta sapidità. La dimora storica offre la possibilità di degustazioni, vendita diretta e anche **alloggio con piscina**: l'ideale per famiglie o per gruppi di amici che vogliono trascorrere un momento di convivialità in relax e privacy.

Villaggio Monte Sasso, 17 | 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel: 347 9821320
Mail: info@castellomontesasso.it
Web: www.castellomontesasso.it

Visita il sito web



www.ipercorsidelsavio.it

Scarica l'app



Valle Savio Outdoor



Info e Prenotazioni
IAT - I Percorsi del Savio
Tel: +39 0547 356327
info@ipercorsidelsavio.it
www.ipercorsidelsavio.it

Seguici su:
www.ipercorsidelsavio.it

Via Giardino, 1400 | 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel: 0547 90441
Mail: tenuta@santaluclabiodinamica.it
Web: www.santaluclabiodinamica.it



24 ettari di vigneto a 250 metri sul livello del mare, alla ricerca della qualità attraverso l'agricoltura biologica e biodinamica, che consente di valorizzare le diverse espressioni del territorio, e anche attraverso l'uso di pratiche rispettose dell'ambiente e del prodotto, con preparati naturali e composti organici e vegetali. È così che nasce un vino davvero tipico, con i caratteri unici dati dal suo luogo di produzione e dall'annata. Da qui la scelta di coltivare e trasformare esclusivamente vitigni autoctoni che per centinaia di anni sono stati coltivati nel territorio marchese, senza subire l'influenza dei vitigni internazionali: **Pagadebit**, **Trebbiano della Fiamma** che si possono degustare e acquistare direttamente in azienda.

TENUTA SANTA LUCIA BIODINAMICA

Viale Roma, 37 | 47025 Mercato Saraceno (FC)
Tel: 0547 91061
Mail: info@cantinabraschi.com
Web: www.cantinabraschi.com

Tradizione che diventa modernità: questo significa rispetto, attenzione e dedizione verso l'artigianalità del fare vino in Romagna, ed è l'espressione di una lunga storia che affonda le proprie radici nel legame con il territorio, offrendo una chiave di lettura moderna e attuale, senza dimenticare le proprie origini. Situata nella sede storica del **borgo di San Damiano**, la cantina seleziona le migliori uve romagnole e da anni la trasforma con amore e dedizione, combinando sapientemente te tradizione e tecnologia, per vini legati alle radici ma in chiave moderna ed elegante, ottenendo così riconoscimenti a livello nazionale ed internazionale. L'azienda offre la possibilità di degustare e acquistare direttamente i suoi vini.



CANTINA BRASCHI DAL 1949



Percorso dei Vini
Mercato Saraceno

5 Cantine

Un percorso dell'eccellenza enogastronomica nella Valle del Savio



MERCATO SARACENO TURISMO

La sottozona del vino

Mercato Saraceno è la più vasta area del Romagna Sangiovese.

In questa sottozona si trovano in prevalenza vigneti circondati da **boschi**. Una caratteristica che si rispecchia nella qualità olfattiva e gustativa dei vini.

La conformazione del territorio rende la sottozona di Mercato Saraceno molto diversa da tutte le altre della Romagna. Sono presenti qui i caratteristici **terrazzamenti fluviali** creati dallo scorrere del **fiume Savio** nell'arco dei millenni.

Nelle cantine di Mercato Saraceno si possono trovare:

SANGIOVESE

Vino fermo, di colore rosso rubino, tendente al granato nelle versioni riserva. Bouquet olfattivo con note di ciliegia e viola. In questo territorio si denota una spiccata freschezza e una raffinata trama tannica. Vino ottimo ed elegante, perfetto per abbinamenti gastronomici con i sapori della valle.

FAMOSO

Vino bianco, aromatico, unico nel suo genere. È il fiore all'occhiello della viticoltura mercatese. Vitigno riscoperto a inizio anni duemila, conservato a Mercato Saraceno grazie al lavoro della Famiglia Montalti. Dotato di freschezza e leggiadria lo si può ritrovare vinificato in varie versioni.

ALBANA

Albana è un vitigno di origini antiche, conosciuto fin dal tempo dell'antica Roma. La versione SECCO presenta un colore dorato, piuttosto caldo e corposo. Ottimo in versioni affinate qualche anno in bottiglia.

La versione PASSITO è un vino estremamente interessante, dal gusto pieno, equilibrato e avvolgente, dal profumo di albicocca essiccata.

TREBBIANO

Vino bianco di media struttura che presenta un ottimo equilibrio tra acidità e sapidità. All'interno del calice spiccano i riconoscimenti floreali e fruttati, ma anche di pietre e sole presenti nella valle fresca e ventilata.

SPUMANTI DI SANGIOVESE

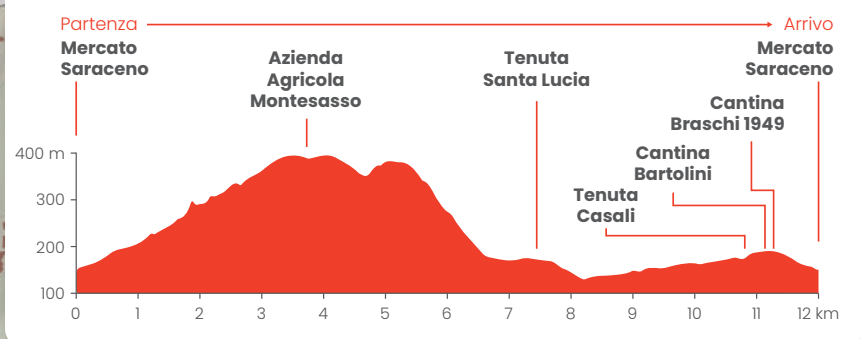
Per le caratteristiche della valle a essere proposti sono gli immancabili spumanti di Sangiovese. Blanc de noirs o rosé, estremamente eleganti e raffinati, tutte le cantine producono la propria versione, anche in Metodo Classico.



Percorso dei Vini

Distanza: 12km | Dislivello: +344 m

Durata a piedi: 4h 30' | Durata in bicicletta: 1h 30'



PODERE VERTAGLIA



TENUTA SANTA LUCIA BIODINAMICA



TENUTA CASALI



CANTINA BRASCHI DAL 1949



AZIENDA AGRICOLA MONTESASSO

