



# i QUATTRO BASTIONI

**Tipologia di vino**

Vino rosso proveniente da agricoltura biologica

**Certificatore agricoltura biologica**

Suolo e salute

**Denominazione**

Romagna Sangiovese SUPERIORE DOC

**Localizzazione dei vigneti**

Castrocaro Terme loc "le Volture"

**Altitudine**

180 m s.l.m.

**Natura dei suoli**

Argille brune

**Caratteristiche dei vigneti**

Vigneti di 15 anni di età con 4500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato

**Base ampelografica**

Sangiovese (cloni romagnoli) 100%

**Epoca e modalità di vendemmia**

Seconda decade di settembre, raccolta a mano

**Resa per ettaro**

6000 kg/ettaro; 1,2 kg per pianta

**Tecniche di vinificazione**

Le uve sangiovese dei differenti cloni sono raccolte assieme e fermentate in uvaggio.

La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata.

Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni; segue la fermentazione malo-lattica

**Affinamento**

6 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia

**Numero bottiglie prodotte**

7.000

**Temperatura consigliata di inizio servizio**

17°C