



# Poggiogirato

**Tipologia di vino**

Vino rosso proveniente da agricoltura biologica

**Certificatore agricoltura biologica**

Suolo e salute

**Denominazione**

Romagna Sangiovese SUPERIORE RISERVA DOC

**Localizzazione dei vigneti**

Castrocaro Terme loc "le Volture"

**Altitudine**

210 m s.l.m.

**Natura dei suoli**

Argille ocre

**Caratteristiche dei vigneti**

Vigneti di 15 anni di età con 5000 piante per ettaro, allevati a cordone speronato

**Base ampelografica**

Sangiovese (vari cloni) 100%

**Epoca e modalità di vendemmia**

Seconda decade di settembre, raccolta a mano

**Resa per ettaro**

5000 kg/ettaro; 1,0 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 24 giorni; segue la fermentazione malo-lattica

**Affinamento**

9 mesi in tonneaux, 6 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia

**Numero bottiglie prodotte**

3.000

**Temperatura consigliata di inizio servizio**

17°C