



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