

Poggiogirato

ROMAGNA RISERVA



Tipologia di vino/ Type of wine

Vino rosso da agricoltura biologica Certificata

Red wine from certified organic farming

Denominazione/ Denomination

Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva

Localizzazione dei vigneti/ Vineyard Location

Castrocaro Terme loc. "Le Vulture"

Altitudine/ Altitude

210m s.l.m.

Natura dei suoli/Nature of soils

Argille ocre/ Ocre clays

Caratteristiche dei vigneti/ Vineyard characteristics

Vigneto di 20 anni di età con 5.000 piante per ettaro, allevato a Cordone Speronato

20-year-old vineyards with 5.000 plants per hectare, Spurred cordon

Epoca e modalità di vendemmia/ Period and method of harvest

Seconda decade di settembre, raccolta a mano

Second decade of September, hand-picked

Resa per ettaro
5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta

Tecniche di vinificazione/ Vinification techniques

Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce di c/a 35 giorni; segue fermentazione malolattica.

Fermentation with indigenous yeasts and maceration on the skins in steel vats at a controlled temperature. The contact of the wine with the peels of c / a 35 days; malolactic fermentation follows

Affinamento/ Refinement

12 mesi in botte grande a bassa tostatura da 30 quintali, segue 12 mesi in cemento non vetrificato e minimo 3 mesi in bottiglia

12 months in large 30 quintal barrels, followed by 12 months in concrete and at least 3 months

Numero bottiglie prodotte/ Number of bottles produced

3.000