

Technical data sheet wine

I RIFUGI

DOC

Produzione: 2014

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore Riserva

Sottozona: Oriolo

Località di produzione: Castiglione di Forlì

Tenore alcolico: 13,5% vol

Base ampelografica: Sangiovese in purezza, selezione massale di popolazione ad acino grosso

Tipo di suolo: sabbie gialle (molasse del messiniano) pure

Altitudine: 70m slm

Esposizione: nord est

Pendenza: 5%

Numero di piante per ettaro: 8000

Forma di allevamento: Alberello (6 gemme produttive per pianta)

Produttività: 800g per pianta

Tipo di raccolta: manuale

Tipo di agricoltura: integrata, a basso impatto ambientale con impiego di concimi organici

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 30 giorni

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese (foreste di Allier e Tronçais) e minimo 6 mesi in bottiglia

Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri

DOC

Production: 2014

Denomination: Romagna Sangiovese Superior Riserva

Zone: Oriolo

Productive location: Castiglione di Forlì

ALC X% by VOL: 13,5% vol

Ampelographic identity: Pure Sangiovese, massal selection of Large-berry varieties

Soil type: yellow sands (Pure Molasses of the Messinian)

Altitude: 70mt above sea level

Exposure: North-East

Slope: 5%

Plants per Hectare: 8000

Cultivation form: so called "Alberello" (6 buds per plant)

Productivity: 800grams per plant

Harvest type: by hand

Farming type: Integrated agriculture, low environmental impact through the use of organic fertilizer

Harvest period: first ten-day period of October

Wine making process: fermentation in steel tanks at a controlled temperature, average maceration period of 30 days

Aging: 12 months in French Oak barrels (Allier - Tronçais Forests) and at least 6 months in bottles

Bottle size: 0,75 lt