

Technical data sheet wine

I VOLI DEI GRUCCIONI

DOP

Produzione: 2016

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore

Località di produzione: Castiglione di Forlì

Tenore alcolico: 12,5% vol

Base ampelografica: Sangiovese in purezza, uvaggio di cloni Romagnoli (ad acino grosso) e toscani (ad acino piccolo)

Tipo di suolo: argille rosse e sabbie gialle (molasse del messiniano)

Altitudine: 90m slm

Esposizione: nord ovest Pendenza: 10%

Numero di piante per ettaro: 6250

Forma di allevamento: Cordone speronato bilaterale (8 gemme produttive per pianta)

Produttività: 1kg per pianta

Tipo di raccolta: manuale

Tipo di agricoltura: integrata,

a basso impatto ambientale con impiego di concimi organici

Epoca di raccolta: seconda decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 20 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia

Formati di bottiglia disponibili: 0,75 litri

DOP

Production: 2016

Denomination: Romagna Sangiovese Superior

Productive location: Castiglione di Forlì

ALC X% by VOL: 12,5% vol

Ampelographic identity: Pure Sangiovese, Grapes of Romagna Clones (Large-berry varieties) and Tuscan clones (Small-berry varieties)

Soil type: red clays and yellow sands (Molasses of the Messinian)

Altitude: 90mt above sea level

Exposure: Northwest

Slope: 10%

Plants per hectare: 6250

Cultivation form: bilateral spurred cordon (8 buds per plant)

Productivity: 1kg per plant

Harvest type: by hand

Farming type: Integrated agriculture,

low environmental impact through the use of organic fertilizer

Harvest period: by the third week of September

Wine making process: fermentation in steel tanks at a controlled temperature, average maceration period of 20 days

Aging: 6 months in steel tanks and at least 3 months in bottles

Bottle size: 0,75lt