

## Technical data sheet wine

# ORIOLO

### DOC

**Produzione:** 2015

**Denominazione:** Romagna Sangiovese Oriolo

**Sottozona:** Oriolo

**Località di produzione:** Castiglione di Forlì

**Tenore alcolico:** 13,5% vol

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

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

**Altitudine:** 70m slm

**Esposizione:** nord

**Pendenza:** 5%

**Numero di piante per ettaro:** 6250

**Forma di allevamento:** Candelabro (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:** terza decade di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata e macerazione media di 25 giorni

**Affinamento:** 9 mesi in acciaio e minimo 3 in bottiglia

**Formati di bottiglia disponibili:** 0,75 litri

### DOC

**Production:** 2015

**Denomination:** Romagna Sangiovese Oriolo

**Zone:** Oriolo

**Productive location:** Castiglione di Forlì

**ALC X% by VOL:** 13,5% vol

**Ampelographic identity:** Pure Sangiovese, Grapes of Romagna Clones (Large-berry varieties)

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

**Altitude:** 70mt above sea level

**Exposure:** North

**Slope:** 5%

**Plants per hectare:** 6250

**Cultivation form:** so called "Candelabro" (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:** by the third week of September

**Wine making process:** fermentation in steel tanks at a controlled temperature, average maceration period of 25 days

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

**Bottle size:** 0,75 lt