Technical data sheet wine

I RIFUGI

DOC
Produzione: 2014
Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore Riserva
Sottozona: Oriolo
Località di produzione: Castiglione di Forlì
Tenore alcoolico: 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 tonneaux di rovere francese
(foreste di Allier e Troncais) 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 - Troncais Forests)*
and at least 6 months in bottles
Bottle size: *0,75 lt*