

Technical data sheet wine

LE LITI

DOP

Produzione: 2016

Denominazione: Romagna Sangiovese Superiore

Località di produzione: Castiglione di Forlì

Tenore alcolico: 13,0% 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

DOP

Production: 2016

Denomination: Romagna Sangiovese Oriolo

Productive location: Castiglione di Forlì

ALC X% by VOL: 13,0% 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