Technical data sheet wine

ORIOLO

DOC
Produzione: 2015
Denominazione: Romagna Sangiovese Oriolo
Sottozona: Oriolo
Località di produzione: Castiglione di Forlì
Tenore alcoolico: 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*