Technical data sheet wine

ORIOLO

DOP
Produzione: 2016
Denominazione: Romagna Sangiovese Oriolo
Sottozona: Oriolo
Località di produzione: Castiglione di Forlì
Tenore alcoolico: 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
Zone: 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