

## Scheda Tecnica Vino

### LE LITI BIANCHE

IGT

**Vino Bianco ottenuto da uve Sangiovese**

**Denominazione:** Forlì Bianco I.G.T.

**Località di produzione:** Castiglione di Forlì

**Tenore alcolico:** 12,0% vol

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

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

**Altitudine:** 70m slm

**Esposizione:** nord

**Pendenza:** 5%

**Numero di piante per ettaro:** 6250

**Forma di allevamento:** Cordone speronato bilaterale (6 gemme produttive per pianta)

**Produttività:** 1000g per pianta

**Tipo di raccolta:** manuale

**Tipo di agricoltura:** conversione biologica

**Epoca di raccolta:** prima decade di settembre

**Vinificazione:** pressatura senza contatto con le bucce, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** sulle fecce fini 6 mesi in acciaio e minimo 1 in bottiglia

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

IGT

**Blanc De Noir obtained from Sangiovese grapes**

**Denomination:** Forlì Bianco I.G.T.

**Productive location:** Castiglione di Forlì

**ALC X% by VOL:** 12,0% vol

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

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

**Altitude:** 70mt above sea level

**Exposure:** North

**Slope:** 5%

**Plants per hectare:** 6250

**Cultivation form:** bilateral spurred cord (6 buds per plant)

**Productivity:** 1000grams per plant

**Harvest type:** by hand

**Farming type:** biological conversion

**Harvest period:** by the third week of September

**Wine making process:** pressing without contact with the skins, fermentation in steel tanks at a controlled temperature

**Aging:** on the fine lees 6 months in steel tanks and at least 1 months in bottles

**Bottle size:** 0,75 lt