SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Poggio della Dogana

NOME DEL VINO
Poggio della Dogana Santa Reparata

DENOMINAZIONE
Romagna Sangiovese CASTROCARO E TERRA DEL SOLE DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castrocaro Terme loc.

VINIFICAZIONE
Le uve sangiovese dei differenti cloni sono raccolte assieme e fermentate in uvaggio. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 24 giorni; segue la fermentazione malo-lattica.

AFFINAMENTO
Affina per 9 mesi in acciaio, e minimo 3 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato a giropoggio

ESPOSIZIONE
Ovest

ALTITUDINE
210 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argille brune ed ocra

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di Settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
6000 kg/ettaro 1,0 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Bordini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
17°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
7.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D7142