

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Poggio della Dogana

## NOME DEL VINO

Poggio della Dogana Arlesiana

## DENOMINAZIONE

Romagna Sangiovese Brisighella  
Doc

## CLASSIFICAZIONE

DOC

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Brisighella, località Pideura

## VINIFICAZIONE

La fermentazione e la successiva macerazione di 20 giorni sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

Affina per 12 mesi in acciaio e cemento e minimo 3 mesi in bottiglia

## VITIGNO/I

95% Sangiovese - 5% Ciliegiolo

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## ESPOSIZIONE

est

## ALTITUDINE

250 - 300 m s.l.m

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

18 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argille evolute di origine plioceniche con intrusione di sabbie gialle del messiniano

## EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre, raccolta a mano

## ETTARI VITATI

1

## RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Bordini

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6307