

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

ETÁ 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