SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Poggio della Dogana

NOME DEL VINO
Poggio della Dogana Vindice

DENOMINAZIONE
Metodo classico blanc de noir pas dosè

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
s.a.

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castrocaro Terme località

VINIFICAZIONE
Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata.

AFFINAMENTO
Avvio rifermentazione nella primavera successiva a quella di raccolta uve, permanenza sui lieviti minimo 18 mesi prima della sboccatura. Sboccatura dosaggio 0.

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
nord, nord-est

ALTITUDINE
210 m s.l.m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suoli ocra calcarei

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade di settembre, raccolta a mano

ETTARI VITATI
2

RESA PER ETTARO
5.000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Bordini

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6308