

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

Balìa di Zola

**NOME DEL VINO**

Zòla

**DENOMINAZIONE**

IGT di Forlì Rosato

**CLASSIFICAZIONE**

IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**

2021

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Emilia-Romagna

**TIPOLOGIA**

Rosati

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**

Modigliana

**VINIFICAZIONE**

Si procede con l'avvio della Fermentazione Alcolica a bassa temperatura (18 ' C) per aumentarne l'estrazione olfattiva. Al termine (7 gg), si inizia la tecnica del batonnage per mantenere in sospensione la feccia fine fino a dicembre per poi procedere con la sfeccatura e successiva preparazione all'imbottigliamento.

**AFFINAMENTO**

3 mesi in bottiglia

**VITIGNO/I**

100% Sangiovese

**ALLEVAMENTO**

Cordone Speronato

**ESPOSIZIONE**

Su, Sud-Ovest

**ALTITUDINE**

300 m.s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**

20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

Calcareo argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**

settembre

**ETTARI VITATI**

1

**RESA PER ETTARO**

1 kg per pianta

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Claudio Fiore

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

CONSIGLIATA

14 - 16°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

600

**QUANTITÀ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

E6842