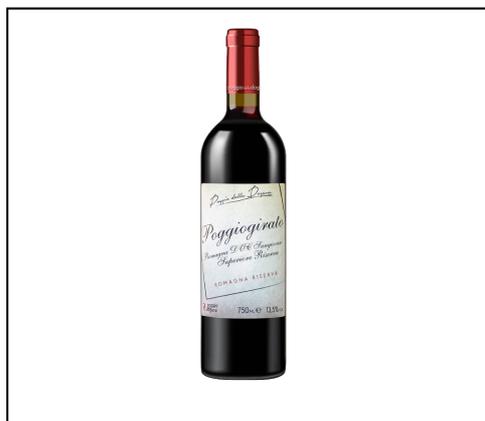


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Poggio della Dogana

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato a giropoggio

NOME DEL VINO

Poggio della Dogana Poggiogirato

ESPOSIZIONE

Sud

DENOMINAZIONE

Romagna Sangiovese SUPERIORE
RISERVA DOC

ALTITUDINE

210 m s.l.m

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

ANNATA IN COMMERCIO

2017

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Suoli ocra

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda decade di settembre,
raccolta a mano

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

2,5

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

5000 kg/ettaro; 1,0 kg per pianta

ZONA DI PRODUZIONE

Castrocaro Terme località

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Bordini

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.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

17°C

AFFINAMENTO

Affina 9 mesi in tonneaux, 6 mesi in acciaio e minimo 3 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3000

QUANTITÀ PER CARTONE

3

VITIGNO/I

100% Sangiovese

CODICE SAP

E7833