

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Poggio della Dogana

NOME DEL VINO
Poggio della Dogana Beldemonio

DENOMINAZIONE
Vermouth Rosso

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
s.a

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Località

VINIFICAZIONE
Fermentazione con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce di c/a 18 giorni

AFFINAMENTO
12mesi in barriques,aromatizzazione in infusione 3mesi con erbe e spezie,affinamento in bottig 4mesi

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
cordone Speronato

ESPOSIZIONE
sud est

ALTITUDINE
250-300 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argillosos

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda decade di settembre, raccolta a mano

ETTARI VITATI
9

RESA PER ETTARO
6000 kg /ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Francesco Bordini

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
18,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5.600

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E8696