

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Balìa di Zola

NOME DEL VINO
Balìa di Zola Redinoce

DENOMINAZIONE
Romagna DOC Sangiovese
Modigliana Riserva

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Modigliana

VINIFICAZIONE
Parte del vigneto ha oltre 50 anni. Da una selezione fatta sulle vecchie vigne sono stati realizzati i nuovi impianti con materiale autoctono. Senza aggiunta di lieviti fermenta in serbatoi di acciaio termo condizionati e affina in botti da 350 lt a grana fine per 24 mesi, poi 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO
Affina per 24 mesi in botte da 300/350 litri e successivamente in bottiglia per 12 mesi in locale termo condizionati (18°C)

VITIGNO/I
100% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-Ovest

ALTITUDINE
300 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20/50 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilla e limo moderatamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
1° decade di ottobre

ETTARI VITATI
1,5

RESA PER ETTARO
1 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE
Claudio Fiore

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
150

QUANTITÀ PER CARTONE
1

CODICE SAP
U632