

SCHEDA TECNICA

**PRODUTTORE**

Balìa di Zola

NOME DEL VINO

Balìa di Zola Balitore

DENOMINAZIONE

Romagna DOC Sangiovese
Superiore

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE**ZONA DI PRODUZIONE**

Modigliana

VINIFICAZIONE

Dalle vigne più giovani nasce questo vino pieno di freschezza e vivacità. Lieviti indigeni. Delestage in fase di fermentazione. Controllo della temperatura. Affinamento in acciaio.

AFFINAMENTO

Affina per 6 mesi in acciaio e successivamente per ulteriore 6 mesi in bottiglia in locale termo con

VITIGNO/I

100% Sangiovese

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-Ovest

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilla e limo moderatamente calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre inizio ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

1,3 kg per ceppo

ENOLOGO/CONSULENTE

Claudio Fiore

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO**CONSIGLIATA**

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1.500

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

U637