

Appassimento Romagna D.O.C. Sangiovese



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVE:
Sangiovese 100%

VIGNETO:
Vigna del Castello di Monteleone (360m S.L.M.)

ANNO D'IMPIANTO:
1998

ESPOSIZIONE:
sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:
doppio capovolto

VENDEMMIA:
La raccolta è manuale, in piccole padelline, adatte all'appassimento delle uve. Il tempo di appassimento varia a seconda dell'annata.

ALCOOL:
16% vol.

MATURAZIONE:
Il nostro Sangiovese Appassimento affina per 30 mesi in botte grande (10hl) di Rovere francese dell'Allier, senza tostature, legno naturale.