

Pertinello

IL BOSCO DI
PERTINELLO



ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 330 metri, esposizione sud/-sud-est.

VITIGNO

Sangiovese.

DENOMINAZIONE

Romagna D.O.C. Sangiovese

TERRENO

Calcareo-argilloso.

CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità.
Costantemente ventilato.

IMPIANTO ESISTENTE

Cordone speronato basso in parete verticale con elevato (9,5 ettari) numero di ceppi (6,000 per ettaro) bassa resa per ettaro, inerbito. Sesto d'impianto 220x70.

RACCOLTA UVA

Fine settembre/ inizio ottobre. Manuale con meticolosa selezione dei grappoli e subito vinificata.

PRODUZIONE PER ETTARO

70ql.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica termocontrollata in vinificatori d'acciaio comandati da pannello computerizzato.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completata in modo naturale.

MATURAZIONE

4 mesi in contenitori di acciaio inox.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

2/3 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

10,000

CONFEZIONE

Scatole da 6 bottiglie coricate da 0,750.

GRADAZIONE

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia a 8° / 10° C.