

Pertinello

SASSO DI PERTINELLO



ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 300 metri, esposizione sud/sud-est.

VITIGNO

Sangiovese.

DENOMINAZIONE

Colli di Romagna Centrale D.O.C. Riserva.

TERRENO

Calcareo-argilloso, sassoso.

CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità. Costantemente ventilato.

IMPIANTO ESISTENTE

Guyot Doppio capovolto. (0,80 ettari) Uva proveniente dal nostro vigneto "Il Sasso" con viti di 70 anni Sesto d'impianto 1,20x1 n° piante 8330.

RACCOLTA UVA

Ottobre. Manuale con meticolosa selezione dei grappoli e subito vinificata.

PRODUZIONE PER ETTARO

60ql.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione in botti di rovere aperte a 2 Q.li. con follature manuali quotidiane.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completata in modo naturale in barrique.

MATURAZIONE

16 mesi in barriques di rovere francese (Borgogna).

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8/10 mesi.

NUMERO DI BOTTIGLIE

3.000.

CONFEZIONE

Scatola in legno da 6 bottiglie coricate.

GRADAZIONE

13,5%Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia a 18°/20° C.