



# PERTINELLO

## IL PERTINELLO

S A N G I O V E S E



### ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 400 metri, esposizione sud/sud-est.

### VITIGNO

Sangiovese.

### DENOMINAZIONE

Romagna D.O.C. Sangiovese Superiore.

### TERRENO

Calcareo-argilloso.

### CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità, ventilato.

### IMPIANTO ESISTENTE

Cordone speronato basso in parete verticale con elevato numero di ceppi (6.000 per ettaro) bassa resa per ettaro, inerbato. Sesto d'impianto 220x70.

### RACCOLTA UVA

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

### PRODUZIONE PER ETTARO

70ql.

### TECNICA DI VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vinificatori d'acciaio.

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Completata in modo naturale in botte e in barrique.

### MATURAZIONE

10 mesi in botti da 20hl e barriques (225 lt) di rovere d'Allier di 3° e 4° passaggio

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

8/ 10 mesi.

### NUMERO DI BOTTIGLIE

35,000

### CONFEZIONE

Scatole da 6 bottiglie coricate. Disponibile anche in bottiglia Magnum (1500 ml).

### GRADAZIONE

13,5%Vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia a 18°/20° C.

Tenuta Pertinello Strada Arpineto 2, Località Pertinello 47010 Galeata (FC) Italy,  
Tel. +39 0543 983156, info@tenutapertinello.it, www.tenutapertinello.it