

# VIGNA BARUCCIA

Romagna Sangiovese DOP San Vicinio



**Vigneto:** Baruccia, 5 ha

**Sottozona:** San Vicinio

**Anno di impianto:** 1991

**Varietà:** Sangiovese

**Esposizione:** sud-est,  
dai 160 ai 240 m slm

**Potatura:** cordone speronato

**Terreno:** medio impasto  
argilloso-calcareo con  
argilla bianca

**Vendemmia:** manuale nella  
prima settimana di ottobre

**Rese:** 7 t/ha

**Vinificazione:** in rosso  
con macerazione  
postfermentativa sulle  
vinacce

**Affinamento:** 5 mesi in  
barrique di secondo e  
terzo passaggio

**Grado alcolico:** 14%vol

**Produzione annuale:**  
8.000 bottiglie

**Vineyard:** Baruccia, 5 ha

**Subzone:** San Vicinio

**Planted:** 1991

**Varietal:** Sangiovese

**Orientation:** south-east,  
525-650 ft

**Pruning:** guyot

**Soil:** stoney, medium  
consistency with the  
presence of white clay

**Harvesting:** hand-harvested  
in early October

**Yields:** 7 tons/ha

**Vinification:** red  
traditional fermentation  
with postfermentation  
macerations

**Aging process:** 5 months in  
used French oak barrels

**Alcohol content:** 14%vol

**Annual production:**  
666 cases

**Vignoble:** Baruccia, 5 ha

**Secteur de:** San Vicinio

**Année de plantation:** 1991

**Cépage:** Sangiovese

**Orientation:** SE, altitude  
160 à 240 m

**Taille:** guyot

**Sol:** caillouteux, semi-léger,  
présence de craie

**Vendanges:** manuelles  
début octobre

**Rendement:** 45 hecto/ha

**Vinification:** fermentation  
rouge traditionnelle  
avec macération post-  
fermentation

**Vieillessement:** 5 mois  
en barriques de chêne  
français de 2 ou 3 vins

**Degré alcoolique:** 14%vol

**Production annuelle:**  
8.000 bouteilles