

BARUCCIA

Romagna Sangiovese DOC Superiore



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