

QUARTOSOLE

Romagna Sangiovese DOC Superiore Riserva



Vigneto: Cru Vigneto Baruccia, 5 ha

Sottozona: San Vicinio

Anno di impianto: 1990

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est, 160-240 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto argilloso-calcareo

Vendemmia: manuale nella prima settimana di ottobre

Rese: 6 t/ha

Vinificazione: in rosso con macerazione postfermentativa sulle vinacce

Affinamento: 13 mesi in botte da 20 hl

Grado alcolico: 14%vol

Produzione annuale: 6.000 bottiglie

Vineyard: Baruccia, 5 ha

Subzone: San Vicinio

Planted: 1990

Varietal: Sangiovese

Orientation and altitude: south-east, 525-650 ft

Pruning: guyot

Soil: medium consistency with the presence of white clay

Harvesting: hand-harvested in early October

Yields: 6 tons/ha

Vinification: red traditional fermentation with postfermentation macerations

Ageing process: 13 months in 20 hl wooden vats

Alcohol content: 14%vol

Annual production: 500 cases

Vignoble: Baruccia, 5 ha

Secteur de: San Vicinio

Année de plantation: 1990

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude 160 à 240 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger, sol argilo-calcaire

Vendanges: manuelles début octobre

Rendement: 40 hecto/ha

Vinification: fermentation rouge traditionnelle avec macération post-fermentation

Viellissement: 13 mois en foudres de chêne de 20 hl

Degré alcoolique: 14%vol

Production annuelle: 6.000 bouteilles