

PANDOLFA  
EST. 1941

/

# FEDERICO

Sangiovese Superiore



**TIPOLOGIA DI VINO:** Vino rosso biologico.

**DENOMINAZIONE:** Sangiovese Superiore Romagna DOC.

**LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE:** Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

**ALTITUDINE:** 120-150 m s.l.m.

**NATURA DEI SUOLI:** Argille calcaree brune.

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI:** Impianti del 2004, con 4.500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

**VARIETA':** 95% Sangiovese ad acino grosso, biotipi romagnoli e 5% altri vitigni.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** Seconda decade di settembre.

**RESA PER ETTARO:** 9.000 kg/ettaro; 2 kg per pianta.

**TECNICHE DI VINIFICAZIONE:** Le uve Sangiovese sono fermentate in acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 14 giorni; segue la fermentazione malo-lattica.

**AFFINAMENTO:** Minimo 6 mesi in contenitori di acciaio e 2 mesi in bottiglia.

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:** 60.000.

# FEDERICO

# \

## SCHEDA TECNICA

ORGANISMO DI CONTROLLO  
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:  
IT-BIO-004  
AGRICOLTURA ITALIA



OPERATORE CONTROLLATO  
N.26435

## CONTATTI

[info@pandolfa.it](mailto:info@pandolfa.it)

Tel +39 0543 940073

[pandolfa.it](http://pandolfa.it)