

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@pandolfait

Tel +39 0543 940073

pandolfait