

ANTITESI
Ravenna rosso IGP



L'ANNATA 2021

UVE:

sangiovese "appassito" 40%, merlot 60%

VIGNE:

Nome: Querce Francesca (sangiovese) e Calanco nuovo (merlot)

Esposizione: sud-est Querce Francesca ed ovest Montignano piccolo

Suolo: argille rosse, ricche di ossido di ferro e calcare, e argille bianche dei calanchi

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

da 7.600 a 11.000

ANNO D'IMPIANTO:

Querce Francesca (1997) e Calanco nuovo (1997)

DATA DI VENDEMMIA:

9 settembre (merlot); 23 settembre (sangiovese da appassire in cassette)

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio di piccola capacità con macerazione di 15 giorni per il merlot; rifermentazione del merlot in vasche di acciaio di piccola capacità sulle vinacce di sangiovese dopo che quest'ultimo è appassito per 15 giorni in pianta.

AFFINAMENTO:

4 mesi in barrique di rovere francese; 1 mese in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	14,86
zuccheri residui (g/l):	9,9
acidità totale (g/l):	6,40
acidità volatile (g/l):	0,60
pH:	3,52
acido malico (g/l):	<0,10
estratto secco non riduttore (g/l):	32,00
polifenoli totali (mg/l):	3196

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.300 da 750 ml

