

ANTITESI
Ravenna rosso IGP



L'ANNATA 2015

UVE:

sangiovese "appassito" 40%, merlot 60%

VIGNE:

Nome: Laghetto 1° Quadro e Querce (sangiovese), Calanco nuovo (merlot)

Esposizione: sud-est Laghetto 1° Quadro e Querce, ovest Calanco nuovo

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:

Calanco nuovo (1997), Ginestre (2006) e Laghetto 1° Quadro (2007)

DATA DI VENDEMMIA:

21 agosto (sangiovese da appassire in cassetine); 3 settembre (merlot)

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 45 giorni in cassetine.

AFFINAMENTO:

12 mesi in barrique di rovere francese; 6 mesi in bottiglia

DATI ANALITICI:

| | |
|-------------------------|-------|
| alcol (% volume): | 14,35 |
| zuccheri residui (g/l): | 8,6 |
| acidità totale (g/l): | 5,63 |
| acidità volatile (g/l): | 0,53 |
| pH: | 3,47 |
| acido malico (g/l): | <0,10 |

BOTTIGLIE PRODOTTE:

2.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

per una produzione estremamente limitata, il vino non è stato presentato alle guide per l'anno 2018

