

ANTITESI
Ravenna rosso IGP



L'ANNATA 2017

UVE:

sangiovese "appassito" 40%, merlot 60%

VIGNE:

Nome: Boschetto e Querce (sangiovese), Calanco nuovo (merlot)

Esposizione: nord-est Boschetto, sud-est Querce ed 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), Boschetto (2006) e Querce (2006)

DATA DI VENDEMMIA:

22 agosto(merlot); 29 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 45 giorni in cassette.

AFFINAMENTO:

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

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	15,59
zuccheri residui (g/l):	7,5
acidità totale (g/l):	6,10
acidità volatile (g/l):	0,59
pH:	3,52
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	32,00

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.300 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

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

