

POGGIO VICCHIO

Romagna

Sangiovese superiore DOC



L'ANNATA 2019

UVE:

Sangiovese 100% da singolo vigneto - particella 38

VIGNE:

Nome: sopra Vicchio

Esposizione: sud-est

Suolo: franco argilloso, calcareo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

alberello

PIANTE PER ETTARO:

6.000

ANNO D'IMPIANTO:

2017-2018

DATA DI VENDEMMIA:

16 settembre 2019

FERMENTAZIONE:

in vasche di acciaio con macerazione di 10 giorni

AFFINAMENTO:

12 mesi in vasca di acciaio e 2 mesi di affinamento in bottiglia

DATI ANALITICI:

alcol (% volume):	13,09
zuccheri residui (g/l):	0,5
acidità totale (g/l):	5,80
acidità volatile (g/l):	0,36
pH:	3,31
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	27,40

BOTTIGLIE PRODOTTE:

3.000 da 750 ml

I RICONOSCIMENTI:

al momento nessun riconoscimento perchè non è stato presentato alle guide

NOTE: ritorniamo a parlare di cru dopo tanti anni all'interno della nostra sottozona di Marzeno. L'esperienza ormai consolidata del sangiovese allevato ad alberello, ci ha permesso di consolidare una maturità stilistica che vogliamo riprodurre anche in questo vino. Ci piace pensare di raccontare la storia di un vigneto non solo per le riserve, ma anche per un sangiovese più semplice.