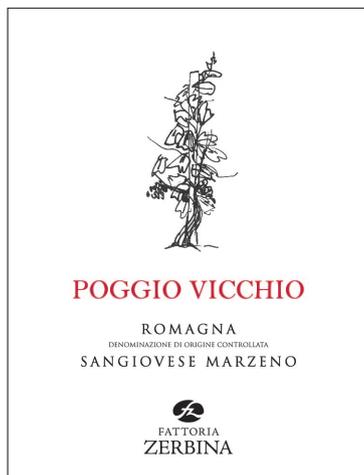


**POGGIO VICCHIO**  
Romagna  
Sangiovese Marzeno DOC



## L'ANNATA 2022

### 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:

9 settembre 2022

### 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):	13,30
zuccheri residui (g/l):	0,5
acidità totale (g/l):	5,38
acidità volatile (g/l):	0,47
pH:	3,35
acido malico (g/l):	<0,10
estratto non riduttore (g/l):	25,90

### BOTTIGLIE PRODOTTE:

6.600 da 750 ml

## I RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri - Vini d'Italia - Gambero Rosso  
*Poggio Vicchio 2022*

**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 raggiungere una maturità stilistica che ritroviamo anche in questo vino, ottenuto da uve raccolte in un singolo vigneto, la particella 38. I suoli sono argille rosse dove ben si evidenziano le note di marasca e di piccoli frutti rossi. La struttura è ben espressa, con tannini agili e snelli.

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno rigido con poche precipitazioni e da una primavera fresca, fino al mese di maggio in cui le temperature sono salite in maniera anomala.

L'estate calda, con alcune precipitazioni nel mese di luglio, ha permesso alle piante di portare a termine un'ottima maturazione con espressioni varietali pure.

FATTORIA  
ZERBINA  
