



C'è una linea immaginaria, parallela alla via Emilia costituita dai primi crinali dell'Appennino Romagnolo che divide la pianura dalle terre alte, vocate alla vigna ed all'olivo. Su questi crinali si ergono le medievali torri di avvistamento e fra queste Torre San Martino tra gli antichi borghi di Faenza e Modigliana.

VIGNA 1922

Vino rosso proveniente da agricoltura in conversione biologica.

Denominazione

Romagna Sangiovese DOC Mogliana Riserva

Annata

2013

Vitigni e percentuali

Sangiovese 100%.

Sono vecchi biotipi innestati su piede rupestre

Altitudine vigne

300 m s.l.m.

Esposizione

Sud-Est

Tipologia del terreno

Arenarie di vecchi fondali marini

Anno d'impianto

1922

Caratteristiche dei vigneti

Vigneto allevato ad alberello (sesto d'impianto di 1,1 m x 1,1 m) con circa 2.000 ceppi di 95 anni e altre piante messe negli anni a dimora da una selezione massale di queste

Epoca e modalità vendemmia

Prima decade di ottobre, a mano in cassette da 10 kg

Resa per ettaro

30 q

Tecniche di vinificazione

La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini d'acciaio a temperatura controllata.

Le bucce rimangono a contatto con il vino per circa 30 giorni; segue la fermentazione malolattica.

Affinamento

Circa 12/14 mesi in barrique e tonneaux ed almeno 18 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte

1.500/3.000 secondo l'annata

Alc.

13,5%