



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

GEMME

Vino rosso proveniente da agricoltura in conversione biologica.

Denominazione

Romagna Sangiovese Modigliana DOC

Annata

2016

Vitigni e percentuali

Sangiovese 100%

Altitudine vigne

300 m s.l.m.

Esposizione

Sud

Tipologia del terreno

Arenarie gialle di vecchi fondali marini

Caratteristiche dei vigneti

Vigneti di circa 14 anni di età con circa 6.600 piante per ettaro allevate ad alberello e a candelabro

Epoca e modalità vendemmia

Seconda decade di settembre, raccolta a mano in cassette da 10 kg

Resa per ettaro

Circa 65 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 18/22 giorni; segue la fermentazione malolattica

Affinamento

In acciaio fino ai primi giorni di agosto dell'anno successivo alla vendemmia e minimo 3 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte

20.000

Alc.

13%