



TORRE

VIGNA CLAUDIA

Da 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 medioevali torri di avvistamento e fra queste Torre San Martino tra gli antichi borghi di Faenza e Modigliana.

VIGNA CLAUDIA

Vino rosso proveniente da agricoltura in conversione biologica.

Denominazione

Colli di Faenza Rosso DOC

Annata

2015

Vitigni e percentuali

40% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Altitudine vigne

320 m s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Tipologia del terreno

Arenarie marnose

Caratteristiche dei vigneti

Vigneti impiantati nel 2004 con una densità di circa 6.600 ceppi per ettaro allevati ad alberello e cordone a 4 speroni

Epoca e modalità vendemmia

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

Resa per ettaro

70 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 22/25 giorni; segue la fermentazione malolattica

Affinamento

In barrique di vari passaggi per circa un anno e un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi

Bottiglie prodotte

12.000

Titolo alcolometrico

13,5%