



TORRE

**VIGNA DELLA
SIGNORA**

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

VIGNA DELLA SIGNORA

Vino bianco proveniente da agricoltura in conversione biologica.

Denominazione

Colli di Faenza bianco DOC

Annata

2016

Vitigni e percentuali

40% Chardonnay, 40% Sauvignon Blanc, 20% altri vitigni

Altitudine vigne

280 m s.l.m.

Esposizione

Sud-Ovest

Tipologia del terreno

Arenarie di vecchi fondali marini

Anno d'impianto

2004

Caratteristiche dei vigneti

Circa 5.000 piante per ettaro allevate a cordone speronato e Guyot

Epoca e modalità vendemmia

Fine agosto, prima decade di settembre a mano in cassette da 10 kg

Resa per ettaro

70 q

Tecniche di vinificazione

Macerazione prefermentativa sulle bucce e fermentazione a 14° con lieviti selezionati

Affinamento

Circa 6 mesi in acciaio sui propri lieviti e successivi 3 mesi in bottiglia

Bottiglie prodotte

8.000

Titolo alcolometrico

12,5%