

PANDOLFA
EST.1941

/

PANDOLFO

Sangiovese Superiore



TIPOLOGIA DI VINO: Vino rosso biologico.

DENOMINAZIONE: Sangiovese Superiore Romagna DOC.

LOCALIZZAZIONE DELLE VIGNE: Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

ALTITUDINE: 150-250 m s.l.m.

NATURA DEI SUOLI: Argille calcaree brune.

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI: Impianti del 1999, con 4.500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

VARIETA': 100% Sangiovese ad acino grosso, biotipi romagnoli e toscani.

EPOCA DI VENDEMMIA: Seconda decade di settembre.

RESA PER ETTARO: 7.000 kg/ettaro; 1,6 kg per pianta.

TECNICHE DI VINIFICAZIONE: Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono raccolte assieme e fermentate in uvaggio. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 14 giorni; segue la fermentazione malo-lattica.

AFFINAMENTO: 70% per 12 mesi in contenitori di acciaio e 30% in botte grande (50hl) di rovere di Slavonia e minimo 3 mesi in bottiglia.

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE: 20.000.

PANDOLFO Vecchia vigna



SCHEDA TECNICA

CONTATTI

info@pandolfa.it

Tel +39 0543 940073

pandolfa.it