

GIULÌ

Uvaggio: 100% Syrah

Denominazione: Forlì IGT

Area di produzione: Rovere di Forlì (FC)

Tipologia di terreno: Franco limoso con aree ricche di scheletro

Anno d'impianto: 2018

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ha

Resa per ha: 80 q/ha

Vendemmia: Prima decade di settembre

Modalità di raccolta: Manuale con selezione dei grappoli in campo

Vinificazione: Pressatura e diraspatura delicata delle uve.

Fermentazione in tino d'acciaio con temperatura controllata intorno ai 25°-28° C con macerazione delle uve per circa 15giorni.

Invecchiamento: A fermentazione malolattica ultimata il vino viene posto in barrique di rovere caucasico dove riposa per 12mesi, al termine dei quali il vino viene imbottigliato e affinato in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione.

Gradazione: 12,5%

Bottiglie prodotte: 600

Grape Blend: 100% Syrah

Name: Forlì IGT

Area of production: Rovere di Forlì (FC)

Soil type: Silty-loam with areas rich in skeleton

Year of planting: 2018

Vine training system: Spurred cordon

Planting density: 5,000 vines per ha

Yield per ha: 8,000 kg/ha

Harvest: First ten days of September

Harvesting method: Manual picking with selection of bunches in the field

Wine-making process: Delicate pressing and destemming of the grape

Fermentation in steel tanks at a controlled temperature of around 25°-28°C with maceration of the grapes for about 15 days.

Ageing: Once malolactic fermentation has terminated, the wine is placed in Caucasian oak barriques where it rests for 12 months, after which it is bottled and refined in glass for several months before being marketed.

Alcohol content: 12.5%

Bottles produced: 600

