

NANÌ

Uvaggio: 100% Sauvignon Blanc

Denominazione: Forlì IGT

Area di produzione: Rovere di Forlì (FC)

Tipologia del terreno: Franco limoso, con aree in prevalenza sabbiose

Anno d'impianto: 2008

Sistema d'allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ha

Resa per ha: 90 q/ha

Vendemmia: Prima decade di Settembre

Modalità di raccolta: Manuale con selezione dei grappoli in campo

Vinificazione: Pressatura soffice e successiva chiarificazione statica

del mosto a circa 10°C per 36 ore. Fermentazione in tino d'acciaio

a temperatura controllata di circa 18-20°C

Invecchiamento: A fermentazione alcolica terminata una parte del vino

matura in acciaio, l'altra viene posta in barrique usate dove riposa per 5/6 mesi

al termine dei quali le masse vengono assemblate e il vino viene imbottigliato

e affinato in vetro per alcuni mesi prima della commercializzazione

Gradazione: 12,5%

Bottiglie prodotte: 3000

Blend: 100% Sauvignon Blanc

Name: Forlì IGT

Area of production: Rovere di Forlì (FC)

Soil Type: Loamy-sandy, with prevalent sandy areas

Year of planting: 2008

Training system: Spurred cordon

Planting density: 5000 strains per ha

Yield per ha: 90 q/ha

Harvest: First ten days of September

Picking method: Manual with selection of bunches in the field

Vinification: Soft pressing and subsequent static clarification of the must about

10°C for 36 hours. Fermentation in steel tank at a controlled temperature of

about 18-20°C

Ageing: Once alcoholic fermentation has terminated, part of the wine ages

in steel, while the remainder is placed in aged barriques where it rests for 5/6

months, after which the masses are assembled and the wine is bottled and

refined in glass for a number of months before being marketed.

Alcoholic strength: 12,5%

Bottles produced: 3000

