

OLINDO

Uvaggio: 100% Sangiovese
Denominazione: Romagna Sangiovese DOC Superiore
Area di produzione: Predappio (FC)
Tipologia del terreno: Argille color ocra
Sistema d'allevamento: Cordone Speronato
Densità d'impianto: 4000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 q/ha
Vendemmia: Terza decade di Settembre
Modalità di raccolta: Manuale
Vinificazione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione con lieviti selezionati in vasche d'acciaio con temperatura controllata e macerazione delle uve per 8 giorni.
Affinamento: A fermentazione malolattica ultimata, 6 mesi in tini d'acciaio.
Gradazione: 13%
Bottiglie prodotte: 3,300

Grape variety: 100% Sangiovese
Denomination: Romagna Sangiovese DOC Superiore
Production area: Predappio (FC)
Soil type: Ochre clay
Cultivation method: Cordon-trained
Plant density: 4,000 vines per hectare
Yield per hectare: 80 q/ha
Harvest: Last ten days of September
Harvesting method: By hand
Wine-making process: Destemming and soft pressing of grapes, fermentation with select yeasts in stainless steel tanks at controlled temperature and maceration of grapes for 8 days.
Refining: After malolactic fermentation, 6 months in steel vats.
Alcohol volume: 13%
Bottles produced: 3,300



