



















# CONTE DI COVIGNANO

ROMAGNA D.O.P. SANGIOVESE RISERVA

-  **TIPO DI VINO:** Rosso
  
-  **UVE:** 100% Sangiovese
-  **ZONA DI PRODUZIONE:** Rimini, Colle di Covignano
-  **ALTITUDINE:** 150 mslm
-  **ESPOSIZIONE:** Sud - Sud/Est
  
-  **TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo
-  **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** a spalliera con potatura a guyot
-  **DENSITÀ DI IMPIANTO:** 7.000/ettaro
  
-  **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano
-  **DIRADAMENTO - VENDEMMIA:** a mano
-  **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 20 anni
-  **RESA UVA PER CEPPO:** 1,5 kg
  
-  **VINIFICAZIONE:** fermentazione naturale in acciaio con lieviti
-  **AFFINAMENTO:** affinamento in cemento e botti di legno grande e barriques di secondo passaggio per 12 mesi
-  **ALCOOL:** 14,50 %
-  **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 7.500

