



FLOWERS

SENZA SOLFITI AGGIUNTI

RIMINI SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.
ORGANIC

 **TIPO DI VINO:** Rosso Fermo

 **UVE:** 100% Sangiovese

 **ZONA DI PRODUZIONE:** Colline di Covignano

 **ALTITUDINE:** 150msll

 **ESPOSIZIONE:** Sud - Sud/Est

 **TIPO DI TERRENO:** Calcareo Argilloso

 **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** A spalliera con potatura a guyot

 **DENSITA' D'IMPIANTO:** 7.000/ettaro

 **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** A mano

 **DIRADAMENTO - VENDEMMIA:** A mano

 **ETA' MEDIA DELLE PIANTE:** 25 anni

 **RESA UVA PER CEPPO:** 2 kg

 **VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio inox
con lieviti selezionati. *

 **AFFINAMENTO:** affinamento in acciaio per 8/10 mesi. *

 **ALCOHOL LEVEL:** 14%

 **PRODUCTION IN BOTTLES:** 5.400

*Durante le fasi di vinificazione, affinamento ed imbottigliamento è stato utilizzato CHESTWINE: un ellagitannino ottenuto dal fiore di castagno, in sostituzione dei solfiti.

