

















CONTE DI COVIGNANO

ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
D.O.P. 2016 BIOLOGICO

-  TIPO DI VINO: Rosso
-  UVE: Sangiovese
-  ZONA DI PRODUZIONE: Colline 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: 5.000/ettaro
-  POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA: a mano
-  DIRADAMENTO - VENDEMMIA: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni
-  RESA UVA PER CEPPO: 1,5 kg
-  VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in acciaio con lieviti indigeni
-  AFFINAMENTO: affinamento in cemento e botti di legno grande e barriques di secondo passaggio per 16/18 mesi
-  ALCOOL: 14,50 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

