















CONTE DI COVIGNANO





ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA
D.O.P. 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

