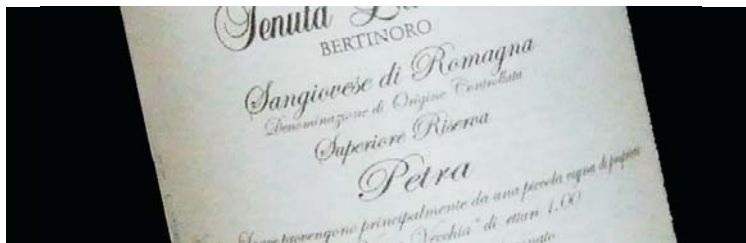


Tenuta La Viola

BERTINORO

PETRA HONORII

SANGIOVESE DI ROMAGNA
Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE RISERVA
ANNATA 2004



Vigneto: Le uve provengono da una piccola vigna di proprietà denominata Vigna Vecchia.

Ettari: Vigna Vecchia 1,00.

Allevamento: 5000 piante per ettaro allevate a cordone speronato.

Vitigni: Sangiovese in purezza di età media pari a 15 anni.

Altimetria: 100 metri.

Esposizione: Sud/Est.

Andamento climatico annata: Le fasi di sviluppo delle viti durante l'annata sono state regolari e il vigneto non è stato sottoposto a stress. La buona stagione è continuata per tutto Settembre e per le prime settimane di Ottobre permettendo di arrivare in vendemmia in condizioni eccellenti.

Raccolta delle uve: Primi di Ottobre interamente a mano e selezione sul campo, trasportate in cantina in piccole cassette da 15 Kg.

Resa: 50 ql per ettaro.

Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata con ripetute follature.

Evoluzione: il 65% in tonneau, il 35% in barrique di rovere delle foreste di Tronçais della regione di Allier di primo e secondo passaggio per circa 14 mesi.

Produzione: 4.800 bottiglie.

Affinamento: In vetro per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Dal colore rosso rubino intenso, al naso si percepiscono profonde note di frutta matura quali more e frutti di bosco su tutte. Al palato risulta un vino dalle trame fitte, dai tannini presenti che avvolgono il palato e chiudono la degustazione lasciando una persistenza molto prolungata.



Tenuta la Viola - Az. Agr. Gabellini di Serra Lidia
Via Colombarone, 888 - 47032 Bertinoro (FC) - Tel/Fax ++ 39.0543.445496
P.IVA 02579660404 - C.F. SRRLD146S67C573M
www.tenutalaviola.it - email: info@tenutalaviola.it