

# Tenuta La Viola

BERTINORO

## ODDONE da BERTINORO

SANGIOVESE DI ROMAGNA  
Denominazione di Origine Controllata  
SUPERIORE  
ANNATA 2006



**Vigneto:** Le uve provengono dalle seguenti piccole vigne di proprietà: Vigna del Re; Vigna del Pozzo.

**Ettari:** Vigna del Re 1,2; Vigna del Pozzo 1,5.

**Allevamento:** 5000 piante per ettaro allevate a cordone speronato.

**Vitigni:** Sangiovese in purezza di età media pari a 5 anni.

**Altimetria:** 100 metri.

**Esposizione:** Sud/Est.

**Andamento climatico annata:** Il 2006 è stata una delle migliori annate del nuovo secolo. La stagione è stata favorevole alla vite permettendo alle uve di maturare senza particolari stress come invece è accaduto in altre annate.

**Raccolta delle uve:** Fine Settembre interamente a mano e selezione sul campo, trasportate in cantina in piccole cassette da 15 Kg.

**Resa:** 90 ql per ettaro.

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

**Evoluzione:** Esclusivamente in acciaio.

**Produzione:** 11.000 bottiglie.

**Affinamento:** In vetro per almeno 3 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Dal colore rosso rubino, al naso risultano particolarmente accentuate alcune note floreali come petunia e viola mammola. Piacevole, intenso e persistente, raggiunge un ottimo punto di bevibilità.



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