

Tenuta La Viola

BERTINORO

ODDONE

SANGIOVESE DI ROMAGNA
Denominazione di Origine Controllata
SUPERIORE
ANNATA 2009



Vigneto: Le uve provengono dalle seguenti piccole vigna di proprietà: Vigna del Re; Vigna di Paolo.

Ettari: Vigna del Re 1,2; Vigna di Paolo 1,5.

Allevamento: 5000 piante per ettaro allevate a cordone speronato.

Vitigni: Sangiovese in purezza di età media pari a 8 anni.

Altimetria: 100 metri.

Esposizione: Sud/Est.

Andamento climatico annata: L'annata è iniziata in controtendenza rispetto le precedenti, con buone riserve idriche anche in profondità grazie alle providenziali piogge e neve dell'autunno e dell'inverno. La vendemmia si è avvitata con un leggero anticipo, gradualmente rientrata in vendemmia inoltrata. Ottima annata.

Raccolta delle uve: Dai primi di Settembre interamente a mano e selezione sul campo, trasportate in cantina in cassette da 150kg.

Resa: 90 q/l per ettaro.

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

Evoluzione: Esclusivamente in acciaio.

Produzione: 18.000 bottiglie.

Affinamento: In vetro per almeno 3 mesi.

Temperatura servizio: 16°C

Caratteristiche organolettiche: Dal colore rosso rubino, al naso emergono piacevoli note di frutta rossa come ciliegia oltre a note floreali come viola mammola. Un vino intenso, dalla buona freschezza e su un naso molto espressivo.



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. SRRLDI46S67C573M
www.tenutalaviola.it - email: info@tenutalaviola.it