

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE MODIGLIANA**

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI/ VINEYARD LOCATION  
Modigliana

ALTITUDINE/ ALTITUDE  
300 m s.l.m

NATURA DEI SUOLI/ NATURE OF SOILS  
Arenaria calcarea con tessitura franco sabbiosa  
Calcareous sandstones with a frank texture sandy

ESPOSIZIONE/ EXPOSURE  
Nord- Est /North-East

CARATTERISTICA DEI VIGNETI/ VINEYARDS CHARACTERISTICS  
Vigneto piantato nel 1989 allevato a Cordone Speronato  
Vineyards planted in 1989, grown in spurred cordon

BASE AMPELOGRAFICA/ AMPELOGRAPHIC BASE  
Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

EPOCA E MODALITA' DI VENDEMMIA/ METHOD OF HARVEST  
Ultima decade di Settembre, prima decade di Ottobre,  
raccolta a mano da singolo vigneto  
Last week of September, first week of October, hand picked harvest

RESA PER ETTARO/ YIELD PER HECTARE  
30 q/l

TECNICA DI VINIFICAZIONE/ VINIFICATION TECHNIQUE  
Fermentazione alcolica in acciaio, 25 giorni macerazione sulle bucce  
Alcoholic fermentation in steel, 25 days of maceration on the skins

AFFINAMENTO/ AGING  
Affinamento di 10 mesi in botte grande da 3 mila litri  
di rovere francese a bassissima tostatura e minimo 6  
mesi in bottiglia  
Aging for 10 months in large 3,000-litre French oak barrel with very low toasting at  
least 6 months in the bottle

GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT  
13%



*Buco del Prete*

Buco del Prete è un cru ottenuto dalla raccolta a mano di uve Sangiovese, con meticoloso rispetto della vigna di provenienza da cui prende il nome. La vigna, piantumata nel 1989, è stata valorizzata con attenti accorgimenti a seguito dell'acquisizione della nuova proprietà nel 2020. Ha dimostrato un frutto potente e ricco, degno di esprimere un grande Sangiovese di Modigliana.

La struttura dell'etichetta riporta alle storiche etichette dei Ronchi, dei primi anni '80. Il disegno riprende il bosco che circonda il vigneto del Buco del Prete, raffigurato con la vista dal basso verso l'alto proprio per stimolare la sensazione di trovarci all'interno di un buco; i colori sono volutamente astratti per riportare in una atmosfera immaginifica, accompagnando l'osservatore in un incredibile viaggio sensoriale.

EN: Buco del Prete is a cru obtained from the hand harvesting of Sangiovese grapes, with meticulous respect for the vineyard of origin from which it takes its name. The vineyard, planted in 1989, was enhanced with careful attention following the acquisition of the new property in 2020. It has shown a powerful and rich fruit, worthy of expressing a great Sangiovese di Modigliana. The structure of the label refers to the historic Ronchi labels from the early 1980s. The design takes up the wood surrounding the Buco del Prete vineyard, depicted with the view from the bottom upwards precisely to stimulate the feeling of being inside a hole; the colors are deliberately abstract to bring back an imaginative atmosphere, accompanying the observer on an incredible sensory journey.