



*Le More*

**ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE DOC**

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI/ VINEYARD LOCATION  
Modigliana

ALTITUDINE/ ALTITUDE  
350 m s.l.m

NATURA DEI SUOLI/ NATURE OF SOILS  
Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa  
Marl and calcareous sandstones with a frank texture sandy

ESPOSIZIONE/ EXPOSURE  
Sud-Ovest

CARATTERISTICA DEI VIGNETI/  
VINEYARDS CHARACTERISTICS  
Vigneto piantato nel 2002 allevato a Cordone Speronato  
Vineyards planted in 2002, grown in spurred cordon

BASE AMPELOGRAFICA/ AMPELOGRAPHIC BASE  
Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

EPOCA E MODALITA' DI VENDEMMIA/  
PERIOD AND 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  
60 ql

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

AFFINAMENTO/ AGING  
Affinamento di 10 mesi in cemento non vetrificato e  
minimo 6 mesi in bottiglia  
Aging for 10 months in non-vitrified concrete and minimum 6 months in bottle

GRADAZIONE ALCOLICA/ ALCOHOL CONTENT  
13,5 %

Le More è un Sangiovese Superiore proveniente dalla raccolta a mano di uve Sangiovese, allevate a cordone speronato a quota 350m s.l.m, da vitigni piantumati nel 2002. Nonostante sia il vino di entrata dell'azienda, armonia ed eleganza lo caratterizzano, innalzandolo a dominare la scena viticola locale. Frutta rossa e fiori delicati raffigurati nell'etichetta, bene rappresentano lo spazio gustativo di un vino di certo gastronomico. Ritrova in queste ultime due vendemmie una grande attenzione, rivolta alla cura di questo incredibile vino che, ha segnato la storia enologica della Romagna.

EN: Le More is a Sangiovese Superiore coming from the hand harvesting of Sangiovese grapes, bred with spurred cordon at an altitude of 350m s.l.m, from vines planted in 2002. Despite being the entry wine of the company, harmony and elegance characterize it, raising it to dominate the local wine scene. Red fruit and delicate flowers depicted on the label well represent the gustatory space of a certainly gastronomic wine. In these last two harvests he finds great attention, paid to the care of this incredible wine which has marked the enological history of Romagna.