

COLLI DI FAENZA DOC SAUVIGNON BIANCO

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI/ VINEYARD LOCATION

Modigliana

ALTITUDINE/ ALTITUDE

370 m s.l.m

NATURA DEI SUOLI/ NATURE OF SOILS

Marnoso calcareo con tessitura franco sabbiosa

Marly limestone with sandy loam texture

ESPOSIZIONE/ EXPOSURE

Nord/ North

CARATTERISTICA DEI VIGNETI/

VINEYARDS CHARACTERISTICS

Vigneto piantato nel 1975 e restaurato nel 2019, allevato a Cordone Speronato, sistemazione dei filari a giropoggio

Old vineyard since 1975 and restored in 2019 trained in spurred cordon

BASE AMPELOGRAFICA/ AMPELOGRAPHIC BASE

Sauvignon Blanc

EPOCA E MODALITA' DI VENDEMMIA/

PERIOD AND METHOD OF HARVEST

Prima decade di Settembre, raccolta a mano da singolo vigneto

Last week of September, hand picked harvest

TECNICA DI VINIFICAZIONE/ VINIFICATION TECHNIQUE

Fermentazione spontanea in legno piccolo. Affinamento di 8 mesi in tonneaux e barrique allier e vosges a bassa tostatura.

Minimo 14 mesi in bottiglia

Spontaneous fermentation in small wood. Aging for 8 months in low toasted Allier and Vosges tonneaux and barriques.

Minimum 14 months in bottle

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE / BOTTLES PRODUCED

formato 750ml qty 774

formato 1500ml qty 15



Ronco del Re

Ronco del Re è il principe dei vini di Ronchi di Castelluccio, prodotto con uve Sauvignon Blanc da vigneti di circa 50 anni di età. La vigna è formata da un sottile lembo di terra che affianca Via Tramonto, in bilico tra la strada e il grande dirupo che la separa dal rio (in dialetto Re), si affaccia sulla Val Lamone guardando la Pieve del Tho. La Pieve del 1800 sorge sui resti di terme romane. Per la sua posizione, il ronco, inghiotte il calore del sole durante il giorno e quello della terra insieme ai suoi profumi, durante la notte. La particolare posizione e l'accurata lavorazione fanno sì che il vino rispecchi l'andamento della stagione e del clima. Ogni anno, le bottiglie di Ronco del Re si riempiono di un vino profumato, di un colore dorato tenue, che esprime l'unione eccezionale di virtù naturali, di tradizione e di scienza al servizio di un'arte.

EN: Ronco del Re is the prince of Ronchi di Castelluccio wines, produced with Sauvignon Blanc grapes from vineyards of about 50 years of age. The vineyard is made up of a thin strip of land that runs alongside Via Tramonto; poised between the road and the large cliff that separates it from the river (in dialect Re), it overlooks the Val Lamone looking at the Pieve del Tho'. The Pieve of 1800 stands on the remains of Roman baths. Due to its position, the ronco swallows the heat of the sun during the day and that of the earth together with its perfumes during the night. The particular position and careful processing ensure that the wine reflects the trend of the season and the climate. Each year, the bottles of Ronco del Re are filled with a fragrant wine, a pale golden color, which expresses the exceptional union of natural virtues, tradition and science at the service of an art.