

BUCO DEL PRETE


RONCHI DI CASTELLUCCIO



Romagna Sangiovese Modigliana DOC

UVAGGIO

Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

300 m s.l.m.

SUOLI

Arenaria calcarea con tessitura
franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneto piantato nel 1989 allevato
a cordone speronato.

Buco del Prete è un cru di Sangiovese, raccolto a mano con cura dal vigneto omonimo, piantato nel 1989 e valorizzato dopo l'acquisizione della nuova proprietà nel 2020. Il vino mostra un frutto potente e ricco, rappresentativo di un eccellente Sangiovese di Modigliana. L'etichetta evoca le storiche etichette dei Ronchi degli anni '80 e presenta un disegno del bosco che circonda il vigneto, visto dal basso verso l'alto per suscitare l'impressione di essere all'interno di un "buco". I colori astratti dell'etichetta creano un'atmosfera immaginifica, guidando l'osservatore in un viaggio sensoriale.

VENDEMMIA

Ultima decade di settembre/prima decade
di ottobre, raccolta a mano da singolo vigneto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio,
25 giorni macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Affinamento di 12 mesi in botte grande
da 3 mila litri di rovere francese a bassissima
tostatura e minimo 6 mesi in bottiglia.

ALCOL 13%

