

IL POGGIOLO



RONCHI DI CASTELLUCCIO

Colli di Faenza Cabernet Sauvignon

UVAGGIO

Cabernet Sauvignon

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

390 m s.l.m.

SUOLI

Marnoso calcareo con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneto piantato nel 1975 e restaurato nel 2019, allevato a cordone speronato, sistemazione dei filari a ritocchino e gradonature.

Il Poggiolo è un Cabernet Sauvignon che prende il nome dalla vetta montana su cui è situata la Cantina di Ronchi di Castelluccio. Un vino che omaggia i grandi cru di Bordeaux, vitigno per eccellenza della zona francese. La parcella, esposta a nord-ovest, guarda verso le Alpi e beneficia di un clima più fresco, ideale per esaltare i sentori di bosco, spezie ed erbe tipici dell'Appennino. Dal 2020, la vinificazione avviene esclusivamente con viti di Cabernet Sauvignon, allineandosi con la filosofia originale dell'azienda, nata nel 1974.

VENDEMMIA

Prima decade di Ottobre, raccolta a mano da singolo vigneto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in piccoli tini di rovere, 20 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Affinamento di 10 mesi in tonneau e barrique allier e troncais a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

ALCOL 13%

BOTTIGLIE PRODOTTE

610 da 750 ml
25 da 1500 ml

