

# IL POGGIOLO



## 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 tonneaux 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

