

LE MORE



RONCHI DI CASTELLUCCIO

Romagna Sangiovese Modigliana DOC

UVAGGIO

Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

350 m s.l.m.

SUOLI

Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneto piantato nel 2002 allevato a cordone speronato.



Le More è un Sangiovese Superiore ottenuto da uve raccolte manualmente e coltivate a 350 metri sul livello del mare, da vitigni piantati nel 2002, tra i più recenti dell'azienda. Si distingue per la sua armonia ed eleganza, dominando la scena viticola locale. L'etichetta, con i suoi motivi di frutta rossa e fiori delicati, riflette bene il profilo gustativo di questo vino. Con l'insediamento della gestione Rametta, dal 2020 si è posta particolare attenzione nella selezione delle uve, migliorando così qualità e raffinatezza del vino che ha avuto un impatto significativo sulla storia enologica della Romagna.

VENDEMMIA

Ultima decade di Settembre/prima decade di Ottobre, raccolta a mano da singolo vigneto.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio, 25 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO

Affinamento di 10 mesi in cemento non vetrificato e minimo 6 mesi in bottiglia.

ALCOL 13,5%

