

RONCO CASONE



RONCHI DI CASTELLUCCIO

Romagna Sangiovese Modigliana DOC

UVAGGIO

Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

360 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, ventaglio e gradonature.

Ronco Casone è un cru prodotto con uve Sangiovese. Il vigneto, situato lungo il viale di cipressi che conduce a Modigliana, prende il nome dal soprannome di una famiglia che per generazioni ha gestito la terra in mezzadria. La posizione nord-ovest della vigna favoriva storicamente le annate calde, come quella memorabile del 1979. Recentemente, il riscaldamento globale ha migliorato le condizioni della vigna, che ora è nota per la sua finezza, salinità e straordinaria longevità.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea in acciaio e piccoli tini di rovere, 25 giorni di macerazione sulle bucce.

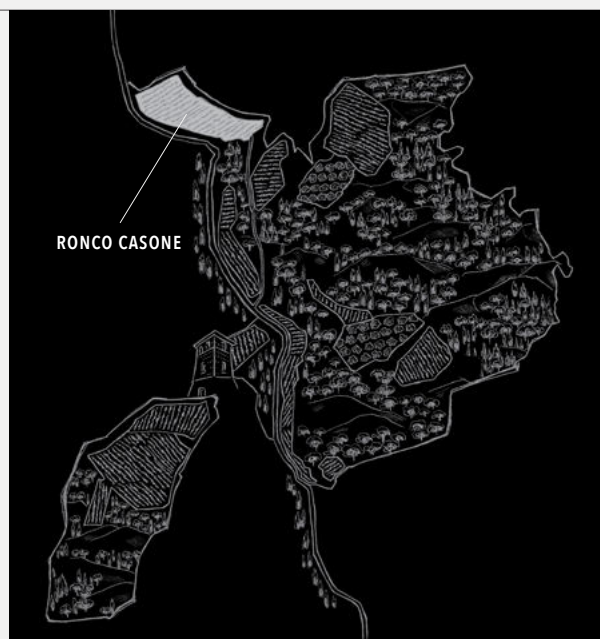
AFFINAMENTO

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

ALCOL 13,5%

BOTTIGLIE PRODOTTE

1150 da 750 ml
90 da 1500 ml



Ronco Casone