

# RONCO CASONE



Ronco Casone

## 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 tonneaux 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

