

RONCO DEL RE



Colli di Faenza Doc Sauvignon Blanc

UVAGGIO

Sauvignon Blanc

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE

370 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 giropoggio.

Ronco del Re è il vino di spicco di Ronchi di Castelluccio, realizzato con uve Sauvignon Blanc da vigneti di circa 50 anni di età. La vigna si estende lungo un sottile lembo di terra, situato tra la strada e un profondo dirupo che la divide dal rio (“re” in dialetto); si affaccia sulla Val Lamone verso la Pieve del Tho, un edificio del 1800 costruito sui resti di terme romane. In questa zona il ronco cattura il calore del sole durante il giorno e quello della terra durante la notte. Ogni anno le bottiglie di Ronco del Re si riempiono di un vino dal colore dorato tenue, che esprime l'unione eccezionale di virtù naturali, di tradizione e di scienza al servizio di un'arte.

VENDEMMIA

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

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in barrique.

AFFINAMENTO

Affinamento di 8 mesi in barrique allier e vosges a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

ALCOL 14%

BOTTIGLIE PRODOTTE

833 da 750 ml

