

RONCO DELLA SIMIA



Romagna Sangiovese Modigliana DOC

UVAGGIO

Sangiovese, selezioni di ecotipi appenninici ad acino ellittico.

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.



Il Ronco della Simia è un Sangiovese noto per la sua carnosità e la buccia spessa che conferisce al vino caratteristiche uniche, combinando la naturale finezza ed eleganza con una potenza insolita che richiede una lunga maturazione in bottiglia per equilibrarsi. Questo vino si distingue anche per la sua etichetta originale, ispirata alle illustrazioni cinquecentesche del naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi.

VENDEMMIA

Ultima decade di settembre, 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, vosges, troncais a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

ALCOL 13,5%

BOTTIGLIE PRODOTTE

2500 da 750 ml
150 da 1500 ml

