IL POGGIOLO

Ronchi di Castelluccio

Il Poggiolo



Colli di Faenza DOC Rosso

UVE
Uve dei vigneti storici di Ronchi di castelluccio

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
390 m s.l.m.

SUOLI
Marnoso calcareo con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO
Vigneto piantato nel 1975 e restaurato nel 2020, allevato a cordone speronato, sistemazione dei filari a ritocchino.

Il Poggiolo è un vino che prende il nome dalla vetta montana su cui è situata la Cantina di Ronchi di Castelluccio. Un vino che omaggia i grandi cru di Bordeaux, da parcella, esposta a nord-ovest, guarda verso le Alpi e beneficia di un clima più fresco, ideale per esaltare i sentori di spezie.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea in piccoli tini di rovere

AFFINAMENTO
Affinamento di 10 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

