LE MORE

Ronchi di Castelluccio

Le More



Romagna DOC
Sangiovese Superiore

UVE
Sangiovese grosso

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
350 m s.l.m.

SUOLI
Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO
Vigneto piantato nel 2002 allevato a cordone speronato.

Le More è un Sangiovese Superiore ottenuto da uve raccolte manualmente e coltivate a 350 metri sul livello del mare, da vitigni piantati nel 2002, tra i più recenti dell'azienda. Si distingue per la sua armonia ed eleganza. L'etichetta, con i suoi motivi di frutta rossa e fiori delicati, riflette bene il profilo gustativo di questo vino. Dal 2020 si è posta particolare attenzione nella selezione delle uve, migliorando così qualità e raffinatezza del vino che ha avuto un impatto significativo sulla storia enologica della Romagna, confermando nel tempo la sua iconicità.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica spontanea in acciaio, 25 giorni di macerazione sulle bucce.

AFFINAMENTO
Affinamento di 10 mesi in cemento e acciaio. e minimo 6 mesi in bottiglia.

