RONCO CASONE

Ronchi di Castelluccio

Ronco Casone



Romagna DOC Sangiovese Modigliana

UVA
Selezione massale di Sangiovese grosso (cloni romagnoli)

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
360 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, 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.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea in acciaio e piccoli tini di rovere.

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

