RONCO DEI CILIEGI

Ronchi di Castelluccio

Ronco dei Ciliegi



Romagna DOC
Sangiovese Modigliana

UVA
Sangiovese selezione di ecotipi appenninici ad acino grosso e tondo.

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
330 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 e terrazze

Ronco dei Ciliegi è un cru Sangiovese che prende il nome da splendidi alberi di ciliegio aziendali che, dopo l'allegra vivacità primaverile dei loro fiori, si riempiono di stupendi frutti di colore rosso carico. Buona parte della vigna storica è stata "restaurata", nessuna pianta è stata abbattuta, le vecchie forme di allevamento sono state ripristinate e le fallanze ripiantumate utilizzando i vecchi ecotipi, rinvenuti dagli appunti di Remigio Bordini. L'etichetta è stata ridisegnata seguendo lo spirito delle prime annate, con la decentratura a destra divenuta firma stilistica della Cantina e il font Italico tipico delle origini. La valorizzazione dello splendido tratto del pittore Tano dal Monte, di colore rosso rinascimentale, è stato ripristinato ripercorrendo le indicazioni storiche aziendali.

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea in acciaio e piccoli tini di rovere francese

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

