RONCO DEL RE

Ronchi di Castelluccio

Ronco del Re



Colli di Faenza DOC Bianco

UVA

Uve provenienteidai vigneti srorici di Ronchi di Castelluccio

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE MEDIA

370 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 giropoggio.

Ronco del Re è il vino di spicco di Ronchi di Castelluccio, realizzato con uve provenienti da vigneti di circa 50 anni di età. La vigna si estende lungo un sottile lembo di terra, situato tra la strada e un profondo dirupo che la divide dal rio ("re" in dialetto); si affaccia sulla Val Lamone verso la Pieve del Tho, un edificio del 1800 costruito sui resti di terme romane. In questa zona il ronco cattura il calore del sole durante il mattino e quello della terra durante la notte. Ogni anno le bottiglie di Ronco del Re si riempiono di un vino dal colore dorato tenue, che esprime l'unione eccezionale di virtù naturali, di tradizione e di scienza al servizio di un'arte.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in barrique.

AFFINAMENTO

Affinamento di 8 mesi in barrique, sulle fecce fini, di rovere francese di primo e secondo passaggio a bassa tostatura. Minimo 14 mesi in bottiglia.

