RONCO DELLA SIMIA

Ronchi di Castelluccio

Ronco della Simia



Romagna DOC
Sangiovese Modigliana

UVA

Sangiovese, selezioni di ecotipi appenninici ad acino ellittico, storica selezione T-19

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Modigliana

ALTITUDINE MEDIA

370 m s.l.m.

SUOLI

Marnoso calcareo con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO

Vigneto piantato negli anni '80 e restaurato nel 2020 allevato a cordone speronato, sistemazione dei filari a giropoggio.

Il Ronco della Simia è un Sangiovese noto per la sua matericità e la buccia spessa che conferisce al vino caratteristiche uniche, combinando la naturale finezza ed eleganza con una potenza insolita che richiede una lunga maturazione in bottiglia per equilibrarsi. Esposizione del vigneto a Nord-Est. Piantumato nei primi anni '80, in un secondo momento rispetto agli altri crù aziendali, ricercando concentrazione del frutto. Il vino si distingue anche per la sua etichetta originale, ispirata alle illustrazioni cinquecentesche del naturalista bolognese Ulisse Aldrovandi.

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.

