SOTTOVENTO

Ronchi di Castelluccio

Sottovento



Forlì IGT
Sauvignon Blanc

UVA
Sauvignon Blanc

LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI
Modigliana

ALTITUDINE MEDIA
390 m s.l.m.

SUOLI
Marne e arenarie calcaree con tessitura franco sabbiosa.

CARATTERISTICHE DEL VIGNETO
Vigneti piantati nel 1989, allevati ad alberello.

Sottovento è un Sauvignon Blanc che rappresenta appieno il territorio di Modigliana e incarna l'essenza del terroir che lo ha generato grazie ai vitigni piantumati nel 1989. Sentori di agrumi e mediterraneo. L'etichetta è una piccola opera d'arte come il vino che rappresenta: pennellate di acquerello, leggere e vivaci come la brezza marina che soffia sulle colline di Modigliana e accarezza il vigneto, inebriandolo di profumi mediterranei.

VINIFICAZIONE
Fermentazione alcolica spontanea in barrique.

AFFINAMENTO
Affinamento di 9 mesi sulle fecce fini in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio.
Minimo 9 mesi in bottiglia.

