

NOELIA RICCI

Est.1941

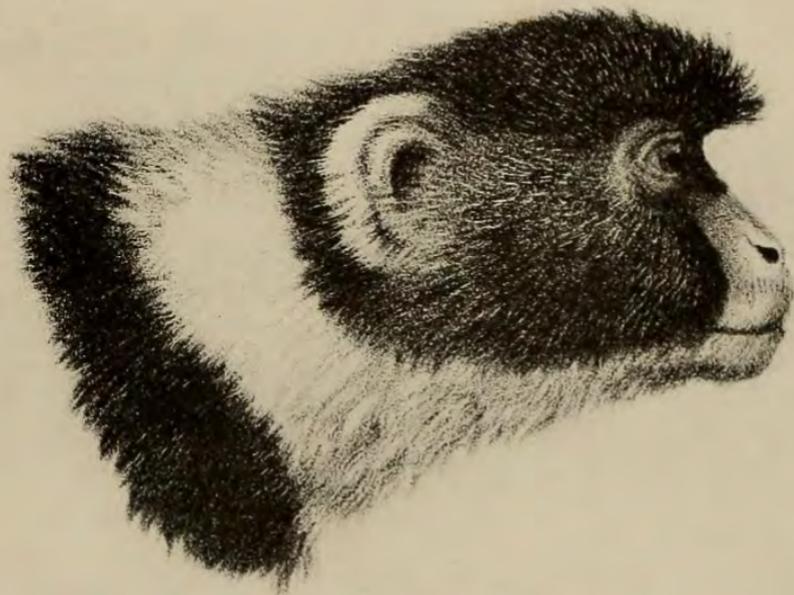
GODENZA

Sangiovese Predappio



1.

2.



3.

Tipologia di vino: Vino rosso proveniente da agricoltura biologica.

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Predappio.

Localizzazione delle vigne: Cru costituito dalla Vigna Godenza, nell'area di San Cristoforo - Predappio, Forlì.

Altitudine: 300-340 m s.l.m.

Natura dei suoli: Argille color ocra e marne calcaree, con presenza di sabbia.

Caratteristiche dei vigneti: Impianti del 1999, con 4.500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato, su antichi pianetti.

Varietà: 100% Sangiovese.

Epoca e modalità di vendemmia: Fine di settembre, raccolta a mano in cassette da 15 Kg.

Resa per ettaro: 5.000 kg/ettaro; 1,3 kg per pianta.

Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 28 giorni; segue la fermentazione malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento: 9 mesi in acciaio e minimo 12 mesi in bottiglia.

Boottiglie prodotte: 13.000.

GODENZA

SCHEMA TECNICA

CONTATTI

info@noeliaricci.it

+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT

NOELIA RICCI

Est.1941

IL SANGIOVESE

Sangiovese Predappio



Tipologia di vino: Vino rosso proveniente da agricoltura biologica.

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Predappio.

Localizzazione delle vigne: San Cristoforo - Predappio, Forlì

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Natura dei suoli: Argille color ocra e marne calcaree.

Caratteristiche dei vigneti: Impianti del 2002, con 4.500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

Varietà: Sangiovese 100%.

Epoca e modalità di vendemmia: Seconda decade di settembre, raccolta mano, in cassette da 15 Kg.

Resa per ettaro: 5.000 kg/ettaro; 1,5 kg per pianta.

Vinificazione: Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono vinificate in vasche sperate. Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni; segue la fermentazione malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento: 70% in acciaio e 30% in cemento per 6 mesi e minimo 6 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 32.000.

IL SANGIOVESE

SCHEMA TECNICA

CONTATTI

info@noeliaricci.it

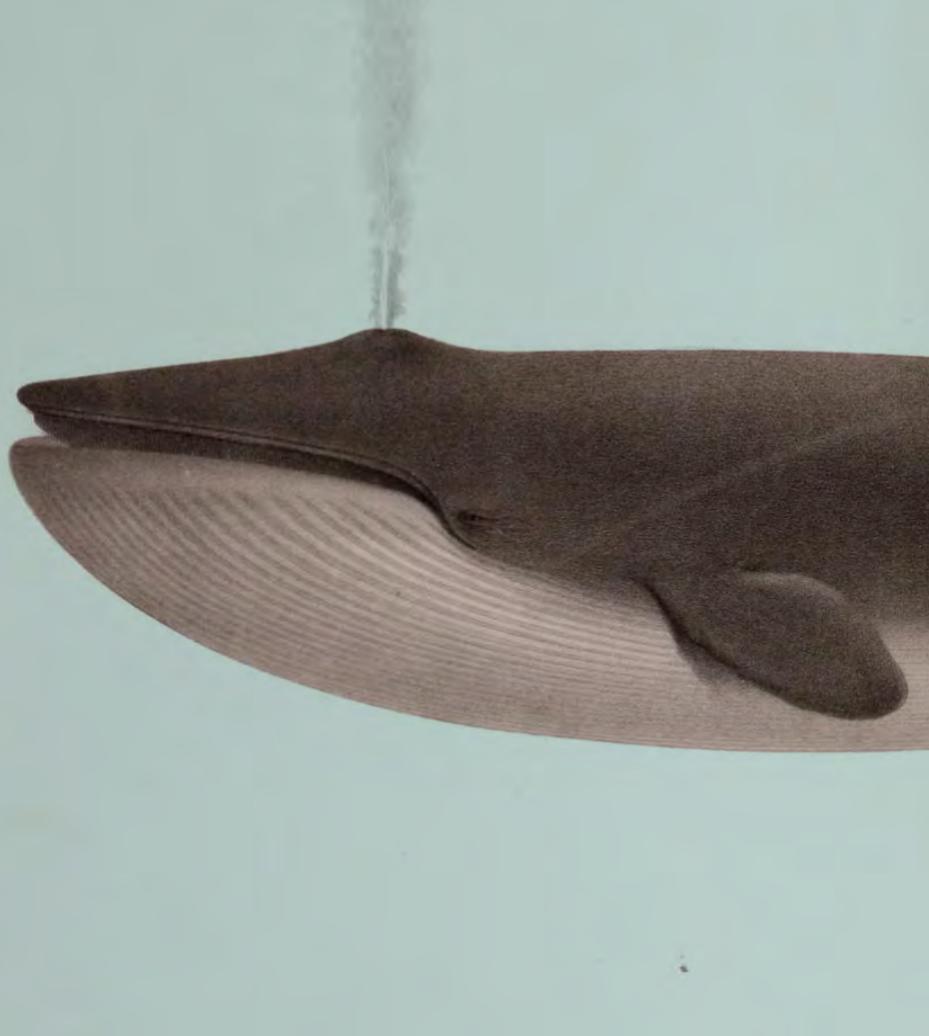
+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT

NOELIA RICCI

Est.1941

BRO'
Trebbiano



Tipologia di vino: Vino Bianco proveniente da agricoltura biologica.

Denominazione: Romagna DOC Trebbiano.

Localizzazione delle vigne: San Cristoforo - Predappio, Forlì

Altitudine: 200 m s.l.m.

Natura dei suoli: Argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei.

Caratteristiche dei vigneti: Impianti del 2001-2012, con 4.500 piante per ettaro, allevati a Gouyot.

Varietà: 100% Trebbiano.

Epoca e modalità di vendemmia: Prima settimana di settembre, raccolta a mano, in cassette da 15 Kg.

Resa per ettaro: 9.000kg/ettaro; 2kg per pianta.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in acciaio del mosto di Trebbiano con una piccola quota di bucce.

Affinamento: 6 mesi in acciaio sulle fecce fini con una piccola quota di bucce e minimo 4 mesi in bottiglia.

Bottiglie prodotte: 13.000.

BRO'

SCHEMA TECNICA

CONTATTI

info@noeliaricci.it

+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT