

NOELIA RICCI

Est. 1941



Storia

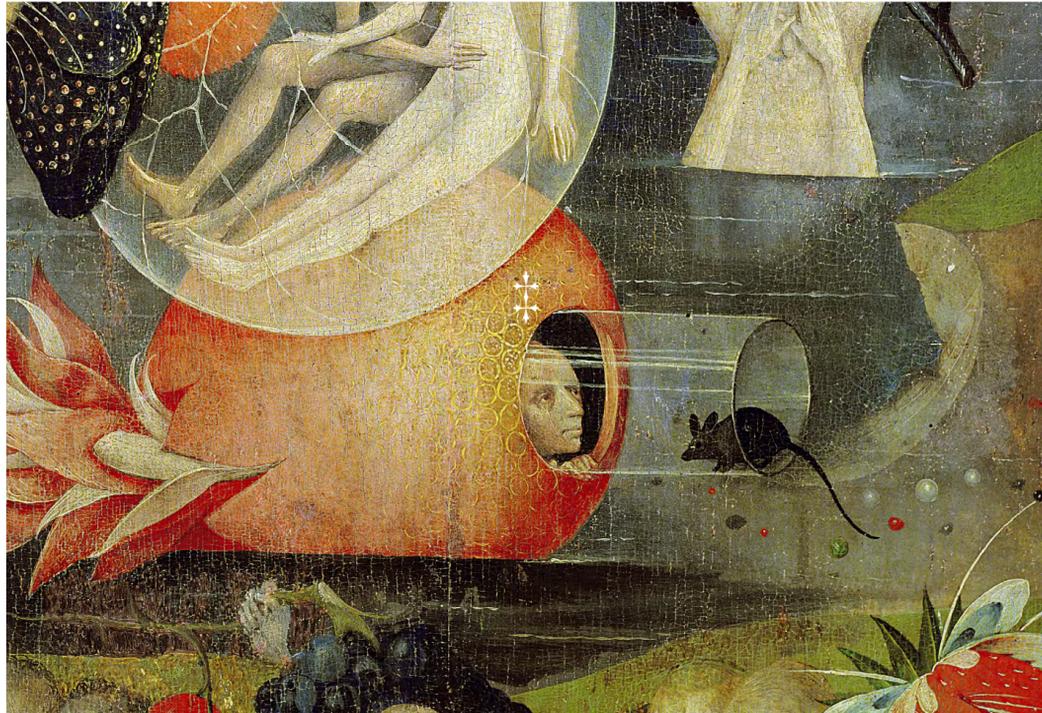
Noelia Ricci è più che un'azienda. È un album di famiglia.

In queste terre, di proprietà dei Ricci dal 1941, c'è innanzitutto l'impronta di una grande donna: Noelia, da cui l'intero progetto prende il nome.

È lei, infatti, che ha intuito il potenziale di questi pendii e, spinta da una forte visione, ha piantato le prime vigne negli anni '70.

A concimare il progetto da allora, ci sono state la passione e l'intelligenza di sua figlia Paola, cui hanno fatto seguito la dedizione e l'entusiasmo dei tre nipoti.

È proprio uno di loro, Marco, che ha preso le fila di questa storia, con l'intento di fare dell'azienda un luogo di eccellenza, legando a doppio filo la storia di famiglia con il territorio, in un costante dialogo con le tradizioni di questi luoghi e dei vitigni autoctoni.



Vigne

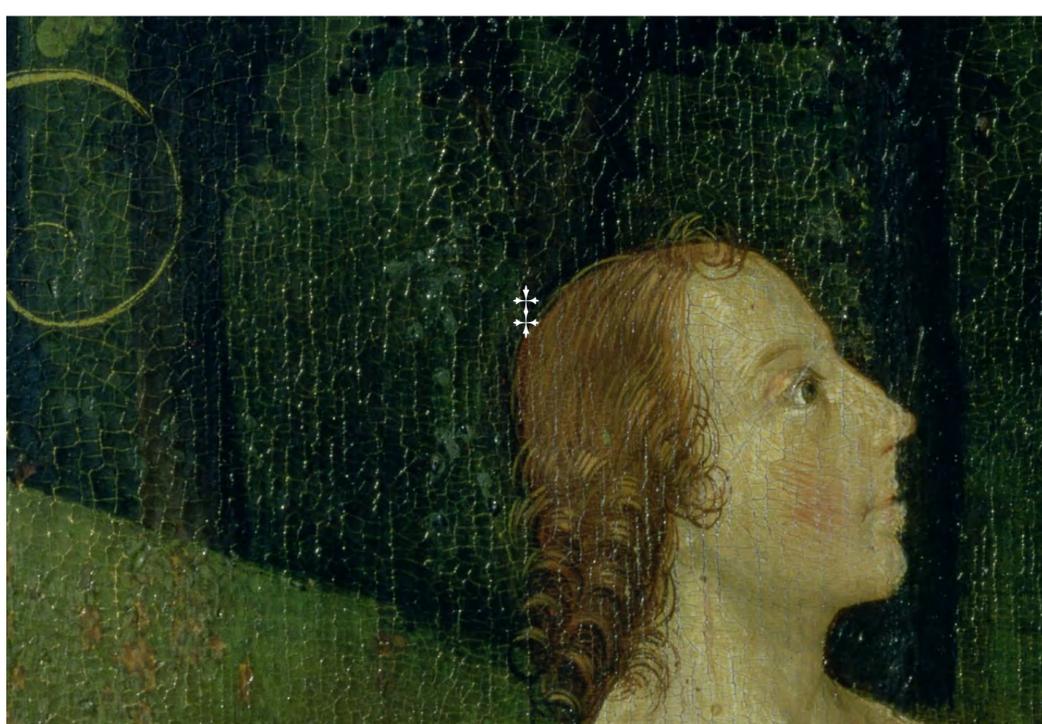
Nel cuore della grande tenuta abbiamo selezionato i 9 ettari migliori, che rappresentano un raro se non unico esempio di Chateaux in terra romagnola.

Ad una particolare cura del vitigno, rispettosa della naturalità e della tradizione, si aggiunge un terreno particolarmente favorevole.

I vigneti di Noelia Ricci si trovano sul crinale della collina esposto a sud-est, tra i 200 e i 340 metri sopra il livello del mare. I terreni argillo-sabbiosi della valle del Rabbi, l'ottima esposizione e i boschi tutt'intorno costituiscono l'ambiente perfetto per dar vita ad un Sangiovese longevo e ad un Trebbiano di grande sapidità.



Vini



Tipologia di vino: Vino rosso biologico.

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Superiore.

Localizzazione delle vigna: 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 Guyot.

Varietà: Sangiovese 100%.

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

Resa per ettaro: 6.700 kg/ettaro; 1,5 kg per pianta.

Tecniche di Vinificazione: Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono vinificate in vasche separate. Fermentazione spontanea e macerazioni 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 8 mesi e minimo 4 mesi in bottiglia.

IL SANGIOVESE

SCHEDA TECNICA

1



VISTA BOTTIGLIA
rendering di simulazione

A | FRONTE
B | LATO
C | RETRO

Tipologia di vino: Vino rosso biologico.

Denominazione: Romagna DOC Sangiovese Predappio.

Localizzazione delle vigna: Cru costituito da uno specifico vigneto presso il podere Godenza, Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

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

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

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

Varietà: Sangiovese 100%.

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

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

Tecniche di Vinificazione: Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata, principalmente nelle prime fasi della fermentazione. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 45 giorni; segue la fermentazione malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione.

Affinamento: 12 mesi in vasche di cemento crudo e minimo 9 mesi in bottiglia.

Numero bottiglie prodotte: 6.000.

GODENZA

SCHEDA TECNICA

2



VISTA BOTTIGLIA
rendering di simulazione

A | FRONTE
B | LATO
C | RETRO

Tipologia di vino: Vino bianco biologico.

Denominazione: Romagna DOC Trebbiano.

Localizzazione delle vigna: 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 - Trebbiano Romagnolo e Trebbiano di Spagna.

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

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

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

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

Numero bottiglie prodotte: 10.000.

BRO'

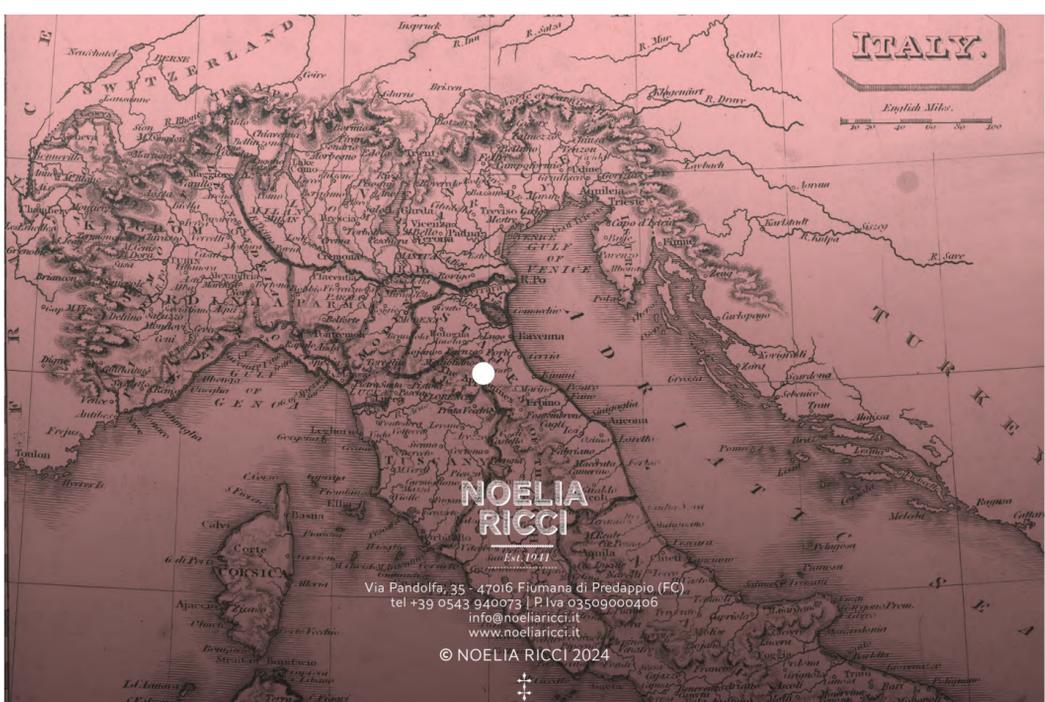
SCHEDA TECNICA

3



VISTA BOTTIGLIA
rendering di simulazione

A | FRONTE
B | LATO
C | RETRO



NOELIA RICCI
Via Pandolfi, 35 - 47016 Fiumana di Predappio (FC)
tel +39 0543 940073 | P.Iva 03509000406
info@noeliaricci.it
www.noeliaricci.it

© NOELIA RICCI 2024