

TERRA

PREDAPPIO E IL SANGIOVESE

La terra di Predappio, dove si trova la nostra azienda, è terra di Sangiovese. La zona di produzione del Sangiovese di Romagna si sviluppa a sud della via Emilia, lungo ampie vallate comprese tra le province di Ravenna e Forlì-Cesena, con quote tra i 100 e i 350 metri s.l.m. e con terreni di matrice sedimentario-argillosa. Dalla vendemmia 2011 il disciplinare di produzione ha suddiviso il territorio in 12 sottozone. Noelia Ricci si trova a Predappio, una sottozona molto estesa, che parla di argille nelle sue molteplici sfumature. **Predappio** è un luogo storico per la viticoltura e per la storia del Sangiovese. La coltivazione del Sangiovese qui è legata alla storia di grandi famiglie di produttori, fra tutte la famiglia Zoli, che ne hanno consentito la diffusione, selezionando ecotipi specifici a grappolo ellittico e diffondendo l'alberello e le forme di allevamento basse. Predappio lega la sua storia alla grande specificità del suo terreno e del suo ambiente. Qui il terreno nasce da generose argille che salendo di quota, seguendo il torrente Rabbi, diventano sempre più colorate, leggere ed intrise di minerali. I **CRU** più interessanti di Predappio si trovano in prossimità dei crinali delle colline **sopra la linea dei calanchi** e sono Predappio Alta, San Cistofo, San Zeno e Rocca delle Caminate.

TERROIR

Noelia Ricci rappresenta un piccolo **CRU** sul crinale della collina esposto a sud-est, tra i **200 e i 340m s.l.m.** in località San Cristoforo. In questi terreni si vedono confluire tre differenti matrici geologiche: lo spungone da Bertinoro, l'arenaria da Modigliana e la marna sulfurea da Predappio. Tre componenti con un forte carattere, una terra complicata da domare. I **terreni sono argillosi ma leggeri per la presenza di sabbie color ocra e ricchissimi in minerali sulfurei e calcarei**. Il clima di Predappio è tendenzialmente continentale. Salendo il crinale aumenta l'escursione termica e l'effetto marino, poiché il **mare adriatico dista circa 50 km** ed i venti arrivano sulle nostre colline senza trovare ostacoli. Il clima è salubre e l'umidità è modesta per la frequente ventilazione. I vigneti rappresentano un modello di coltivazione classico e ben curato, frutto della grande esperienza che questo territorio ha da secoli. I vigneti di Noelia Ricci sono un omaggio al territorio, in quanto totalmente dedicati agli autoctoni Sangiovese e Trebbiano. I primi impianti risalgono alla fine degli anni '90. Le piante di Sangiovese e Trebbiano sono allevate a Guyot e sono circondate da preziosi frangivento che le proteggono dagli eccessi di calore e ventilazione delle estati. L'azienda vive un crescente impegno verso la sostenibilità ambientale, con la gestione del suolo legata alle lavorazioni dei sovesci ed alla cura delle piante incentrata innanzi tutto sul loro benessere e sul loro equilibrio con l'ambiente. La coltivazione dei vigneti è affidata a dipendenti dell'azienda che la conoscono e la vivono quotidianamente. Dall'annata 2021 tutti i nostri vini biologici.

NOELIA
RICCI