

TERRA

PREDAPPIO E IL SANGIOVESE

La terra di Predappio, dove si trova la nostra tenuta, 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. La nostra Tenuta 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, Trebbiano e in piccolissima misura Pagadebit. I primi impianti risalgono alla fine degli anni '90. Le piante di Sangiovese sono allevate a cordone speronato e sono circondate da preziosi frangivento che le proteggono dagli eccessi di calore e ventilazione delle estati. Le piante di Trebbiano sono coltivate a guyot. 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. E' in corso una lenta ma meditata conversione all'agricoltura biologica.

NOELIA
RICCI