



PETRIGNONE



Un classico in cui le migliori selezioni di uve sangiovese sono sapientemente combinate ad un uso del legno ben bilanciato e mai invadente.

A classic that exhibits the most rigorous selection of sangiovese grapes masterfully combined with judicious oak ageing that enriches without ever predominating.

Zona e comune di produzione	Vigna dei Fichi, podere di Petrignone, Forlì
Uve	100% Sangiovese di Romagna
Altimetria	150 m.s.l.m.
Tipologia del terreno	Argilloso - Sabbioso con presenza di ciottoli
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità dell'impianto	3500 piante / ha
Anno d'impianto del vigneto	1968
Resa uve per ceppo	1,3 kg con il diradamento
Epoca di vendemmia	fine settembre, manuale
Vinificazione	Macerazione di 12 gg. a 28°- 30° C e conseguente fermentazione malolattica
Affinamento	In barriques di Allier di media tostatura di secondo e terzo passaggio per 6 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Produzione media anno	25.000 bottiglie
Colore	Rosso rubino luminoso
Profumo	Intenso di frutta rossa polposa, ciliegie nere e note speziate di pepe nero
Sapore	Buon riscontro olfattivo - gustativo e buona persistenza
Abbin. gastronomici	Piatti a base di uova con prosciutto e pancetta, e bistecche di razza Romagnola alla griglia

<i>Production area and commune</i>	<i>Vigna dei Fichi, parcel 7, sheet 192, in the commune of Forlì</i>
<i>Grape variety</i>	<i>100% Sangiovese</i>
<i>Altitude</i>	<i>150 metres</i>
<i>Soil profile</i>	<i>Sandy clay, with gravelly texture</i>
<i>Training system</i>	<i>Spurred cordon</i>
<i>Vineyard density</i>	<i>3500 vines / hectare</i>
<i>Vineyard age</i>	<i>1968</i>
<i>Yield per vine</i>	<i>1,3 kg, with cluster thinning</i>
<i>Harvest period</i>	<i>September; manual picking</i>
<i>Vinification</i>	<i>12-day maceration at 28°-30°C, followed by malolactic fermentation</i>
<i>Maturation</i>	<i>10 months in 1- and 2-year-old, medium-toast Allier barriques</i>
<i>Malolactic fermentation</i>	<i>Yes</i>
<i>Average annual production</i>	<i>25.000 bottles</i>
<i>Appearance</i>	<i>Brilliant ruby red</i>
<i>Bouquet</i>	<i>Intense fragrances of succulent red berry-fruit and dark cherry, with notes of black pepper</i>
<i>Palate</i>	<i>Beautiful echoing of the fragrances of the nose, and long-lingering progression</i>
<i>Serving suggestion</i>	<i>Egg-based dishes with prosciutto and pancetta, grilled and barbecued Romagna beef</i>