



## FERMAVENTO®

### ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE 2018

#### **Annata** – Vendemmia 2018.

Vendemmia equilibrata, andamento meteorologico bilanciato, ottima escursione termica nelle ultime fasi di maturazione.

**Vitigno** – Sangiovese in purezza. Impianti del '93/'94. Superficie 6 ettari. Densità di circa 6.500 ceppi per ettaro, ad alberello. Produzione: 60 quintali di uva per ettaro.

**Terreno** – Calcareo argilloso, con esposizione a sud-ovest. Altitudine 300 m s.l.m.

**Raccolta** – A mano, in cassette, in due passaggi diversi, per selezionare le uve migliori.

**Vinificazione** – Pigiatura e diraspatura soffice. Fermentazione spontanea in vasche di acciaio di cui il 15% a grappolo intero. Macerazione lunghe sulle bucce solo in alcune vasche. Maturazione 60% in acciaio e 40% in legno di secondo passaggio, per 12 mesi. Filtrazione larga e affinamento in bottiglia per oltre sei mesi. Tappi Nomacorc Select 500, con controllo ottimale dell'ossigeno.

#### **Note degustative** - Rosso rubino intenso.

Ciliegie, viole, china, spezie dolci e tostate, erbe aromatiche e note minerali di calcare. Bocca piena e di grande equilibrio, alcool e tannini si integrano nella struttura con piacevoli note saline e agrumate in chiusura. Armonico e persistente. Servire a 16-18°C.

#### **Dati analitici:**

Alcool	13,92 % vol
Zuccheri riduttori	0,20 g/l
Acidità volatile	0,53 g/l
Acidità totale	5,10 g/l
Estratto secco	28,40 g/l
Solforosa	57,00 mg/l

#### **Vintage** - Harvest 2018.

Balanced harvest, good weather pattern, great temperature range during the last period of maturation.

**Grape Variety** – 100% Sangiovese from a 6 hectares (15-acre) vineyard planted in 1993/94 at a density of 6.500 vines per hectare (2,600 vines per acre), trained in "Alberello", "Bush" system . Grape production: 6000 Kg/Ha.

**Soil** – Calcareous-clayey mixture. Exposure south-west. Altitude 300 m.

**Harvest** – Hand-harvested in small crates, over two phases, in order to select the most optimally ripe and healthy fruit.

**Winemaking process** – Soft press and destemming. Fermented by indigenous yeasts in stainless steel tanks. 15% with whole bunch. A prolonged skin-contact maceration is allowed only in some tanks. 60% steel tank maturation, and 40% in second-year barriques for 12 months. Light filtration and bottle-ageing for more than 6 months, before release. Nomacorc Select 500 closures with oxygen control.

#### **Tasting notes** – Intense ruby red colour.

Cherries, violet, china., sweet and toasted spices, aromatic herbes and mineral calcareous notes. Full and well balanced palate, alcohol and tannins blend into the structure with fine, savory and citrus notes in the finish. Armonious and lingering. Serving temperature 16-18°C.

#### **Analytical features:**

Alcohol	13,92 % vol
Residual sugars	0,20 g/l
Volatile acidity	0,53 g/l
Total acidity	5,10 g/l
Net dry essence	28,40 g/l
Sulphurous	57,00 mg/l



Villa Madonna – Via De' Cappuccini, 130  
47032 Bertinoro (FC) – Tel +39 0543 444361  
giovanna@giovannamadonia.it  
www.giovannamadonia.it