

# Pezzòlo

---



<b>Classificazione:</b>	Sangiovese di Romagna Superiore D.O.C.
<b>Varietà:</b>	Sangiovese di Romagna, clone a bacca grossa
<b>Zona di produzione:</b>	Dovadola (FC)
<b>Altitudine:</b>	200-250 m.l.m.
<b>Tipo di terreno:</b>	matrice di Arenaria con intrusione di argilla
<b>Caratteristiche del vigneto:</b>	vigneti piantumati nel 1994, allevati a cordone speronato con 3,333 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro:</b>	60-80 Ql / ha
<b>Periodo e metodo di raccolta:</b>	a mano - terza decade di settembre / prima decade di ottobre
<b>Fermentazione:</b>	dopo una pigiatura morbida, per mantenere e non degradare gli antiossidanti del vino, viene eseguita una fermentazione a temperatura lenta e controllata in acciaio
<b>Invecchiamento:</b>	12 mesi in Acciaio
<b>Affinamento:</b>	12 mesi in bottiglia
<b>Alcol:</b>	14 % vol
<b>PH:</b>	3,37
<b>Acidità totale:</b>	6,1 g /l espressi in acido tartarico
<b>Note di degustazione:</b>	vino di colore rubino brillante. Al naso presenta intensi profumi di piccoli frutti di bosco con ricordi speziati. Tannini ben equilibrati ed eleganti in bocca, quasi dolci con una persistenza aromatica che, in chiusura, riprende le note fruttate
<b>Componenti salutistici:</b>	contenuto di resveratrolo 6,79 mg/l