



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

Crete Azzurre 2020

DENOMINAZIONE:	Romagna Castrocara Sangiovese dop
ZONA DI PRODUZIONE:	Collina di Bagnolo Castrocara Terme
VIGNETI:	Vigna Sasseto
TERRENO:	Argille azzurre e sasso spungone
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato monolaterale
DENSITA' DI IMPIANTO:	3.300 ceppi per ha
UVE:	Sangiovese 100%
EPOCA DI VENDEMMIA:	metà settembre
METODO DI RACCOLTA:	Manuale
ALCOL:	14,00% Vol



WINEinMODERATION
SCEGLIERE | CONDIVIDERE | PRENDERSI CURA



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

- VINIFICAZIONE:** Diraspatura delle uve, lavorazione ad acino intero, fermentazione spontanea, macerazione dai 90 ai 100 giorni
- AFFINAMENTO:** Il primo anno botte da 25 hl, secondo anno cemento, minimo due anni di bottiglia prima della messa in commercio.
- CONSIGLI:** Poiché il vino non viene stabilizzato, sconsigliamo di portarlo sotto ai 5° in quanto potrebbe subire una leggera precipitazione tartarica; è normale che il vino sia leggermente velato e che presenti "fondo".
- ABBINAMENTI:** Questo è un vino che si beve con estrema facilità ma al tempo stesso riesce a sostenere preparazioni importanti come brasati e selvaggina

Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere, 360 grammi e a basso impatto ambientale. Il tappo, select green 60 è riciclabile e realizzato con materiali rinnovabili di origine vegetale, certificato con impronta carbonica netta neutra secondo la norma ISO 14067:2018, in conformità con la recente legislazione ambientale. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate FSC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono ad acqua.