



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

FIORE DEI CALANCHI

Pianta: Anemone

DENOMINAZIONE: Romagna Castrocara Sangiovese DOC

ANNATA: 2021

VIGNETO: versante sud di Bagnolo, Castrocara Terme (FC).
Certificazione biologica, ICEA.

TERRENO: Sabbie e molasse con calcare e sasso spungone

VARIETA': Sangiovese 100%

VENDEMMIA: Terza settimana di settembre. Raccolta a mano in piccole cassette.

VINIFICAZIONE: Fermentazione spontanea, macerazione in un mastello da 700 litri, malolattica spontanea. La particolarità di questo vino è che viene prodotto con la tecnica del baie-par-baie letteralmente acino per acino. Tutte le parti verdi del raspo, vengono tagliate con minuzia con delle forbici, lasciando attaccato il pedicello all'acino d'uva, così che non vi sia fuoriuscita di succo. Sul fondo del mastello si mette dell'uva diraspata e di seguito il baie-par-baie e qualche grappolino intero.

AFFINAMENTO: per un anno in un unico tonneau da 500 litri, poi acciaio per 6 mesi.

PRODUZIONE: 666 bottiglie da 0,75 litri.

ALCOL: 14,50 % Vol



Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere, 400 grammi e a basso impatto ambientale. Le capsule sono riciclabili e rigenerabili conformi alla Direttiva EU 94/62/EC. Le scatole destinate all'imballaggio e trasporto, sono certificate FSC: solo carta riciclata e riciclabile da foreste rigenerate; gli inchiostri utilizzati sono ad acqua. 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.

