



MARTA VALPIANI
le vigne sopra i calanchi

La Farfalla 2023

DENOMINAZIONE:	Forlì Sangiovese ipp
ZONA DI PRODUZIONE:	Vigne del versante Nord
VIGNETI:	Loreti, Curia, vigne del lago
TERRENO:	Argille azzurre
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





MARTA VALPIANI

le vigne sopra i calanchi

VINIFICAZIONE:

Diraspatura delle uve, lavorazione ad acino intero, fermentazione spontanea, macerazione dai 30 ai 100 giorni

AFFINAMENTO:

In cemento, minimo 6 mesi 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:

Le merende con pane e salame, un bel piatto di tagliatelle e la gramigna con la salsiccia

Le bottiglie di vetro utilizzate sono leggere, 360 grammi e a basso impatto ambientale. Le capsule dello screwcap essendo in alluminio sono completamente 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