

La fogliola rosso

IGT Marche Rosso 2015

Vino Biologico / Organic Wine

profilo sensoriale_ Colore elegante, rubino, naso vinoso, intenso di frutti rossi maturi. In bocca di buona struttura, armonico, morbido e gentile, sensazioni finali di grande piacevolezza.

abbinamenti a 16-18 °C_ Con tutto ciò che è rosso e verace. Piacevole con amici.

sensory profile_ Elegant colour, ruby red, vinous nose of mature red fruit with good intensity. The palate has good structure and is harmonious, supple and smooth.

pairings at 16-18 °C_ With everything that is red. Excellent accompanying a chat with friends.



SCHEMA TECNICA

denominazione_ LA FOGLIOLA ROSSO

annata_ 2015

tipologia_ IGT Marche Rosso

zona di produzione_ Urbino - Montefeltro

vitigni_ Sangiovese

gradazione alcolica_ 13,0% vol.

anno d'impianto dei vigneti_ 2006

orientamento filari_ nord-sud

altitudine s.l.m._ 100 m

terreno_ collinare, medio impasto tendente all'argilloso, ben drenato

densità ceppi per ettaro_ 4000

sistema di allevamento_ cordone speronato

produzione media per ettaro_ 80 quintali

gestione del suolo_ inerbimento naturale totale

ente certificatore_ biologico - certificazione ccpb

momento vendemmiale_ Settembre 2015, dopo

controllo evoluzione delle curve di maturazione

modalità vendemmia_ a mano in cassette

TECHNICAL SHEET

name_ LA FOGLIOLA ROSSO

vintage_ 2015

type_ IGT Marche Rosso

territory_ Urbino - Montefeltro

grape variety_ Sangiovese

alcohol content_ 13.0% vol.

year of vineyard planting_ 2006

row orientation_ north-south

altitude (masl)_ 100 m

terrain_ hilly, medium packed, good draining soil tending towards clay

vine density per hectare_ 4000

training system_ spurred cordone

mean production per hectare_ 8 tons

soil management_ natural green cover

certification authority_ organic - certification from the ccpb

time of harvest_ September, 2015 after testing the evolution of maturation curves

harvesting method_ hand-picked grapes