

Pezzòlo Kosher 2017



Classificazione:	Forlì Sangiovese I.G.T.
Varietà:	Sangiovese di Romagna, clone a bacca piccola del Dr. Remigio Bordini
Zona di produzione:	Dovadola (FC) - Italia
Altitudine:	250 m.l.m.
Tipo di terreno:	matrice di arenaria con intrusione di argilla
Caratteristiche del vigneto:	vigneti piantumati nel 1994, allevati a cordone speronato con 3,333 piante per ettaro
Resa per ettaro:	60-80 Ql / ha
Periodo e metodo di raccolta:	a mano - terza decade di settembre / prima decade di ottobre
Vinificazione:	ammontamento e fermentazione senza aggiunta di lieviti e di solfiti, con sola flora micetica indigena, eseguita esclusivamente da personale religioso, senza intervento di terzi
Rimontaggi:	manuali da parte dello stesso personale
Svinamento:	manuale da parte dello stesso personale, aggiunta di solfiti dopo la fermentazione malolattica
Filtrazione ed imbottigliamento:	da parte dello stesso personale
Affinamento:	solo acciaio e poi imbottigliato in marzo 2018
Alcol:	13 % vol
Note di degustazione:	il vino parla con naturalezza di energia interiore. Inizialmente buccioso con un forte richiamo alla terra e ad un sottobosco di felci e frutti rossi spontanei tra cui domina la visciola, in pochi istanti il vino apre il sipario su aromi di ciliegia rossa e susine. Bocca di carattere, retrofazione di frutta rossa, calore alcoolico appena percettibile. Tannino energico, ma garbato. Buona la freschezza.