



FATTORIA MONTICINO ROSSO

## Scheda tecnica CODRONCHIO

<b>Denominazione</b>	Romagna DOCG Albana secca
<b>Comune di Produzione</b>	Imola (Bologna)
<b>Località</b>	Piratello / Montecatone
<b>Giacitura</b>	Collina
<b>Cru o parcella</b>	Nei poderi Monticino Rosso
<b>Microclima</b>	Collinare, buona escursione termica e presenza di brezze marine.
<b>Composizione del terreno</b>	Presenza di argille più o meno evolute (grigio- Rosso mattone opaco) con strutture franco sabbiose
<b>Vitigno</b>	Albana di Romagna
<b>Sistema di allevamento</b>	Pergoletta Romagna
<b>Densità dell'impianto</b>	3500 piante / ettaro
<b>Età media delle viti</b>	25 anni\
<b>Resa media di uva per ettaro</b>	50 ql. /ettaro con il diradamento

## Caratteristiche di produzione

<b>Epoca di vendemmia</b>	Ottobre Novembre
<b>Vendemmia</b>	I Grappoli vengono fatti sovrarmature in pianta e vendemmiati con attenta cura con un attacco della muffa nobile al primo stadio
<b>Uvaggio</b>	100 % Albana di Romagna
<b>Vinificazione</b>	in acciaio a temperatura controllata con affinamento delle fecce fini in barrique francesi
<b>Fermentazione</b>	In vasche in acciaio a temperatura controllata
<b>Temperatura di fermentazione</b>	a 18° C
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Classificazione</b>	Vino bianco DOCG secco ottenuto da un vendemmia tardiva con presenza della botrytis
<b>Uscita in commercio</b>	16 mesi successi alla vendemmia
<b>Gradazione alcolica</b>	14%
<b>Affinamento in bottiglia</b>	8 mesi prima della messa in commercio
<b>Invecchiamento</b>	da consumare senza limitazioni di tempo..
<b>Bottiglia</b>	0,75 l. – 1.5 l.
<b>Tappo</b>	Sughero
<b>Confezione</b>	6 bottiglie in cartone orizzontali



FATTORIA MONTICINO ROSSO

40026 IMOLA BOLOGNA ITALY

VIA MONTECATONE 10

TEL +39 0542.42.687 - FAX +39 0542 405.77

[info@fattoriamenticinorosso.it](mailto:info@fattoriamenticinorosso.it) - [www.fattoriamenticinorosso.it](http://www.fattoriamenticinorosso.it)

TOP WINES OF EMILIA-ROMAGNA