



JEVAL

Colore rosso rubino brillante con riflessi violacei.
All'olfatto è vinoso, piacevolmente fruttato con sentori di viola, ciliegia, china, rabarbaro assieme a sentori di erbe aromatiche e sottobosco.

Il bocca e' ampio, ben bilanciato, armonico e di buona persistenza, con tannini dolci e con una freschezza che rende il vino vivace e snello.

INFORMAZIONI

Vitigni	Sangiovese 100%.
Numero bottiglie	9000
Vendemmia	Manuale in cassette, in diversi periodi compresi tra la seconda e la terza decade di settembre.
Zona di produzione	Prime colline di Bertinoro (Forlì) nel Podere Fulcera. Il terreno è franco limoso - argilloso a tessitura fine. Allevamento a cordone speronato ad alta densità (6200 ceppi/ettaro) con resa max di 90 qli/ha.
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per 10 gg con periodiche operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.
Maturazione ed affinamento	Matura in contenitori di acciaio per 8 mesi. Poi affina 4 mesi i bottiglia.
Dati analitici	Gradazione alcolica: 13,5% vol Zuccheri: 2,00 g/l pH: 3,62 Acidità totale: 4,97 g/l