



PIO IL GRANDE

FORLÌ ROSSO | IGT

Solo i grappoli del miglior Sangiovese provenienti da "Il Costone cru" alla Tenuta del Gelso, situata a Bertinoro, diventano Pio Il Grande.

VIGNETO

VITIGNO	SANGIOVESE 90%, MONTEPULCIANO 5% CABERNET SAUVIGNON 5%
VIGNETO	CRU IL COSTONE
SUOLO	ARGILLOSO - CALCAREO
Estensione del vigneto	10 Ha
Età delle piante	25 Anni
Esposizione	Est, Sud-Est
Altitudine	150 m slm
Densità di impianto	4000 Pianta/Ha
Produzione media	1,5 Kg/Pianta
Potatura	Cordone Speronato
Raccolto	3°-4° Decade di Settembre Tradizionale a mano

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A temperatura controllata approx 26° C per 25/30 giorni.

FERMENTAZIONE In botti d'acciaio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA In botti d'acciaio.

AFFINAMENTO Dopo una lunga macerazione sulle bucce e fermentazione a temperatura controllata, questo vino affina 14-18 mesi in Barrique e successivamente viene ulteriormente affinato 2 mesi in botti d'acciaio e 4-6 mesi in bottiglia.

PRODUZIONE ANNUA Approx. 12,000 bottiglie.

NOTE ORGANOLETICHE

Rosso rubino intenso e profondo. Profumo pieno ed intenso di frutti rossi e ciliegia Marasca matura. Molto ben bilanciato, con spiccati tannini al palato, è ricco di aromi floreali e fruttati con un persistente retrogusto.

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i piatti della tradizione italiana, dai cappelletti in brodo di carne ai brasati con Sangiovese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C