



IL PRATELLO

BADIA RAUSTIGNOLO

Denominazione: Colli di Faenza Sangiovese

Vitigni: Sangiovese 100%

Vendemmia: 2001

Forma allevamento: Cordone speronato

Altitudine: 450/500m.

Esposizione: sud

Terreno: Medio impasto

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Epoca raccolta: fine ottobre

Macerazione bucce: 35gg

Affinamento barriques: 36 mesi

Num. bottiglie prodotte: 2500



Badia Raustignolo, sangiovese, come grande espressione del “territorio”, in purezza. Questo vino è il frutto perfetto di una vigna che naturalmente tende ad un equilibrio produttivo di basse rese e che combina, in una rara magia, cuore e muscoli. Badia Raustignolo viene prodotto solo in quelle annate che possono garantire la superiorità di un bicchiere denso, affollato di sfumature, che rimanda continuamente dai frutti alla terra e dalla terra ai frutti, quei frutti, rossi e profondi, che sono ora, semplicemente, frutti maturi, ora confetture.