



IL PRATELLO

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.



Denominazione: Sangiovese

Indicazione geografica protetta Forlì

Vitigni: Sangiovese 100%

Vendemmia: 2007

Forma allevamento: Cordone speronato

Epoca raccolta: fine ottobre

Macerazione bucce: 50gg

Affinamento in barriques: 36 mesi

Affinamento in bottiglia minimo: 24 mesi

Altitudine: 450/500m.

Terreno: Medio impasto

Esposizione: sud

Densità impianto: 3000 ceppi/ha

Num. bottiglie prodotte: 2000