

# TEATRO 40

## DENOMINAZIONE / DENOMINATION

Sangiovese Colli di Rimini DOC

## CARATTERISTICHE VINO / CHARACTERISTICS WINE

Annata / Vintage = 2018

Uvaggio / Grape varieties = Sangiovese (100%)

Cloni / Clones = CH22 (75%), F38 (25%)

Contenuto alcolico / Alcohol content = 13 % Vol.

Temperatura di servizio / Service temperature = 18 °C / 64 °F

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO DI PRODUZIONE / PRUDUCTION VINEYARD CHARACTERISTICS

Produzione annuale vino / Annual production = 10000 - 12000 bottiglie /  
bottles

Vigneto di Produzione / Production vineyard = Santarcangiolese

Esposizione / Exposition = Nord-Sud / North-South

Altezza media / Average altitude = 50 mt slm / 164 feet on the sea level

Ampiezza / Width = 1 ettaro / 2,47 acres

Terreno / Type of soil = Medio impasto collinare / sandy soil hills

Anno di impianto / Planting year = 2006

Densità di impianto / Planting density = 4200 Piante ad ettaro / vines per hectare

Tipologia Allevamento / Training System = Cordone Speronato / spurred cordon

Produzione annua / Annual production = 50 q.li/ha / 0,55 tons per hectare

## CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Metodo di Vendemmia / Harvest method = Manuale in piccole cassette da 20 kg/ manual, in 44 libbre small boxes

Epoca di Vendemmia / Harvest period = Dalla prima quindicina di settembre / first half of september

## PROCEDURE DI VINIFICAZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Le uve raccolte vengono immediatamente portate in cantina per essere diraspate e avviate alla fermentazione in vasche di acciaio inox ad una temperatura di 21-23 °C. Durante la fermentazione vengono effettuati sistematici rimontaggi giornalieri per ottimizzare la macerazione e quindi, terminata la fermentazione, il vino sosta sulle bucce per circa 12- 24 ore. La pressatura soffice separa il vino dalle bucce e successivamente il vino riposa in serbatoi dove avviene la fermentazione malolattica. Successivamente riposa in vasche di acciaio inox oppure in botti di rovere da 25 Hl per almeno un anno e in bottiglia per almeno 3 mesi.

The harvested grapes are immediately brought to the cellar to be destemmed and started to the fermentation in stainless steel tanks at a temperature of 69-73 °F. During fermentation are carried out systematic pumping over then, after the fermentation, the wine rests in maceration with

the skins for 12 - 24 hours. The soft pressing separates the wine from the skins and then the wine rests in stainless steel tanks where it is cleaned from its lees and malolactic fermentation start. Finally is aged for one year in stainless steel or in big oak barrel of 660 gallons tanks and then in bottle for at least 3 months.

## Caratteristiche organolettiche / Sensory profile

Il vino si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto si percepisce immediatamente la tipicità, la freschezza e l'equilibrio in un tripudio di frutti rossi maturi. All'assaggio si presenta armonico, di buona struttura, con tannini vellutati e dolci. In chiusura è asciutto e di buona persistenza aromatica.

The wine has a ruby red color with violet hues. Its aroma is immediately perceived typicality, freshness and balance in a blaze of ripe red fruits. The taste is harmonious, well-structured, with velvety and sweet tannins. In closing, dry and good persistence.

## Abbinamenti consigliati / Serving suggestion

E' un vino da tutto pasto, ideale con carni bianche alla griglia, salumi e formaggi semistagionati.

It 's a whole meal wine, ideal with grilled white, cold cuts and medium aged

Collina dei Poeti  
Via Gavine 97  
Località Spinalbeto  
Santarcangelo di Romagna  
Rimini  
T. 0541 620042  
info@collinadeipoeti.it  
[www.collinadeipoeti.it](http://www.collinadeipoeti.it)  
“collinadeipoeti”  
[facebook - twitter  
foursquare - google+]