

# NOELIA RICCI

Est.1941

**GODENZA**

*Sangiovese Predappio*



1.

2.



3.

**Tipologia di vino:** Vino rosso biologico.

---

**Denominazione:** Romagna DOC Sangiovese Predappio.

---

**Localizzazione delle vigne:** Cru costituito dalla Vigna Godenza, nell'area di San Cristoforo - Predappio, Forlì.

---

**Altitudine:** 300-340 m s.l.m.

---

**Natura dei suoli:** Argille color ocra e marne calcaree, con presenza di sabbia.

---

**Caratteristiche dei vigneti:** Impianti del 1999, con 4.500 piante per ettaro, allevati a Guyot, su antichi pianetti.

---

**Varietà:** 100% Sangiovese.

---

**Epoca e modalità di vendemmia:** Ultima settimana di settembre; raccolta a mano in cassette da 15 Kg.

---

**Resa per ettaro:** 5.000 kg/ettaro; 1,3 kg per pianta.

---

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata, principalmente nelle prime fasi della fermentazione. Il contatto del vino con le bucce dura 45 giorni; segue la fermentazione malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione.

---

**Affinamento:** 12 mesi in vasche di cemento crudo e minimo 9 mesi in bottiglia.

---

**Bottiglie prodotte:** 6.000.

# GODENZA

---

## SCHEMA TECNICA

## CONTATTI

---

[info@noeliaricci.it](mailto:info@noeliaricci.it)

+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT

# NOELIA RICCI

Est.1941

**IL SANGIOVESE**

*Sangiovese Superiore*



28.



**Tipologia di vino:** Vino rosso biologico.

**Denominazione:** Romagna DOC Sangiovese Superiore.

**Localizzazione delle vigne:** San Cristoforo - Predappio, Forlì

**Altitudine:** 250-300 m s.l.m.

**Natura dei suoli:** Argille color ocra e marne calcaree.

**Caratteristiche dei vigneti:** Impianti del 2002, con 4.500 piante per ettaro, allevati a Guyot.

**Varietà:** Sangiovese 100%.

**Epoca e modalità di vendemmia:** Seconda decade di settembre, raccolta mano, in cassette da 15 Kg.

**Resa per ettaro:** 6.700 kg/ettaro; 1,5 kg per pianta.

**Vinificazione:** Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono vinificate in vasche separate. Fermentazione spontanea e macerazione in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni; segue la fermentazione malo-lattica, nessuna chiarifica e filtrazione.

**Affinamento:** 70% in acciaio e 30% in cemento per 8 mesi e minimo 4 mesi in bottiglia.

**Bottiglie prodotte:** 32.000.

# IL SANGIOVESE

## SCHEMA TECNICA

## CONTATTI

[info@noeliaricci.it](mailto:info@noeliaricci.it)

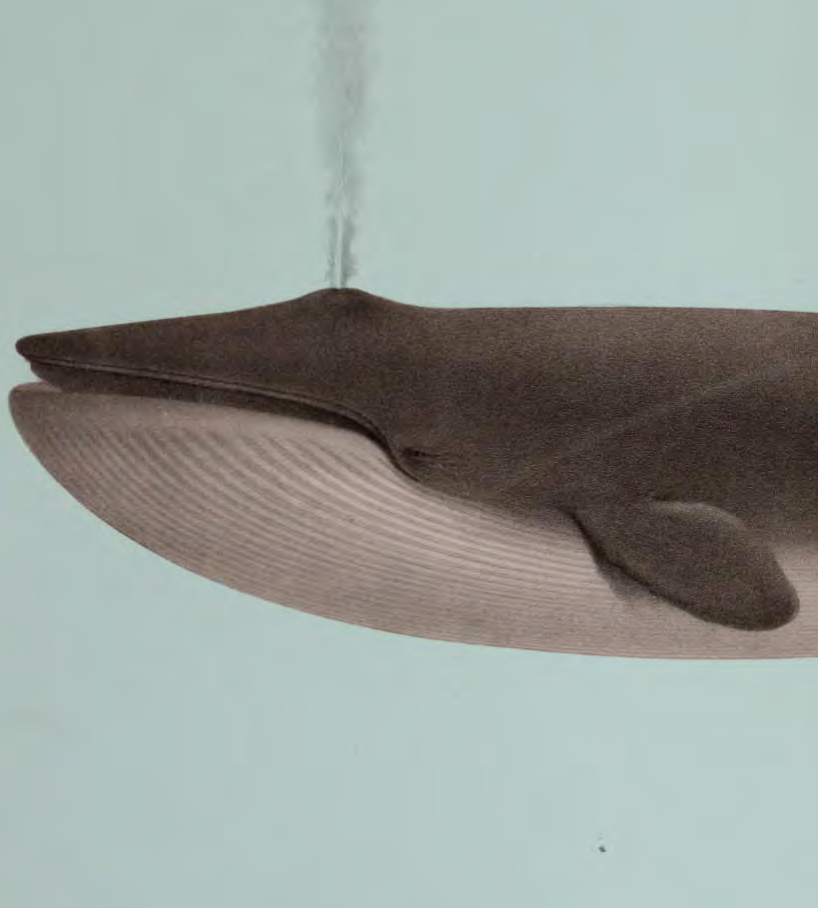
+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT

# NOELIA RICCI

Est.1941

**BRO'**  
*Trebbiano*



**Tipologia di vino:** Vino bianco biologico.

**Denominazione:** Romagna DOC Trebbiano.

**Localizzazione delle vigne:** San Cristoforo - Predappio, Forlì

**Altitudine:** 200 m s.l.m.

**Natura dei suoli:** Argille color ocra ricche in calcare e minerali sulfurei.

**Caratteristiche dei vigneti:** Impianti del 2001-2012, con 4.500 piante per ettaro, allevati a Guyot.

**Varietà:** 100% Trebbiano - Trebbiano Romagnolo e Trebbiano di Spagna.

**Epoca e modalità di vendemmia:** Prima settimana di settembre, raccolta a mano, in cassette da 15 Kg.

**Resa per ettaro:** 9.000kg/ettaro; 2kg per pianta.

**Vinificazione:** Fermentazione spontanea in acciaio del mosto di Trebbiano con una piccola quota di bucce in macerazione.

**Affinamento:** 6 mesi in acciaio sulle fecce fini con una piccola quota di bucce e minimo 4 mesi in bottiglia.

**Bottiglie prodotte:** 10.000.

# BRO'

## SCHEMA TECNICA

## CONTATTI

[info@noeliaricci.it](mailto:info@noeliaricci.it)

+39 0543 940073

NOELIARICCI.IT