

# noceto

SANGIOVESE D.O.C.

**SABBATANI**  
VINI DI CUORE

L'**Innoceto** è il Sangiovese che nasce dalla vendemmia di diverse uve Sangiovese raccolte tra i vigneti della frazione di San Lorenzo in Noceto. Questo piccolo paese, da cui il vino prende il nome, è situato ai confini con Predappio, sede storica dell'azienda Sabbatani.

L'**Innoceto** è un vino giovane e fresco, con un gusto armonico e una media gradazione che lo rende ideale per essere consumato a tutto pasto.



**UVE** Sangiovese

**SUPERFICIE** 5 ettari

**RESA MEDIA PER ETTARO** 100 q.li

**DATA DI IMPIANTO** 1997-2001-2003

**DENSITÀ DI IMPIANTO** 3600 piante per Ha

**ZONA DI PRODUZIONE** colline di Predappio

**VENDEMMIA** metà Settembre

**TERRENO** argilloso

**VINIFICAZIONE** si esegue mediante l'utilizzo di una diraspa-pigiatrice che ha il compito di separare i raspi dagli acini. Successivamente i rulli creano una leggera pressatura degli acini favorendo la fuoriuscita del mosto. A questa prima fase di separazione segue una fase di macerazione, in cui si verifica lo svolgimento della fermentazione alcolica e l'estrazione delle sostanze coloranti e dei tannini, con le tecniche del rimontaggio e del delestage. Il periodo di macerazione ha una durata di circa 8 giorni a una temperatura controllata di 25° C. Segue la svinatura, che consiste nella separazione delle bucce dal vino nuovo. Infine, si passa all'inoculo della fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO** dopo la fermentazione, il vino è mantenuto in serbatoi d'acciaio per almeno 2 mesi, poi viene imbottigliato per completare la maturazione e affinato per un altro mese in bottiglia.

**GRADAZIONE** 13%

**ESAME ORGANOLETTICO** rosso rubino intenso e vivace con unghia violacea. Profumi di frutti rossi maturi e viola. Gusto fresco, armonico, giustamente tannico. Ideale a tutto pasto, è perfetto quando abbinato ai primi piatti della cucina romagnola, alle carni bianche in salsa e a carni rosse.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20° C

**BOTTIGLIE PRODOTTE** 10.000