

SCHEDA TECNICA

Il Vino dei Vergognosi – Sangiovese di Romagna doc

ZONA E COMUNE DI PRODUZIONE: Località Gallo in Comune di Castel San Pietro Terme

PROPRIETA': ASP Poveri Vergognosi

ESPOSIZIONE: nord – est

CARATTERISTICHE DEL TERRENO: franco argilloso

SISTEMA D'IMPIANTO: cordone speronato

MEDIA CEPPI: 7.000 / Ha

PRODUZIONE Ha: 50 hl

UVE: Sangiovese di Romagna doc.

EPOCA DI VENDEMMIA: terza decade di settembre.

RACCOLTA: manuale con selezione in vigneto del livello qualitativo.

METODOLOGIA DI PRODUZIONE: La metodologia produttiva del Sangiovese di Romagna Doc prevede la pigiadiraspatura con macerazione di 10 giorni a temperatura controllata. Al termine della macerazione si effettua la svinatura che consente la separazione delle bucce e dei vinaccioli dal mosto-vino. A questo punto il vino viene sottoposto a travasi per eliminare le sostanze solide eventualmente precipitate e quindi avviato all'affinamento. Successivamente viene filtrato e imbottigliato.

CURIOSITÀ STORICA

Il **Fondo Santa Maria al Gallo** si trova in comune di Castel San Pietro Terme.

L'Opera Pia dei Poveri Vergognosi ne è divenuta proprietaria alla fine del 1800 quando il Prof. Cav. Uff.le Pietro Gamberini lo lasciò in eredità all'ente, nominato tra i suoi eredi universali.

Si trattava di un piccolo centro agricolo con casa colonica ed annessa stalla.

Notizie sulle vigne del Fondo si hanno già nel 1898 ed in particolare in un inventario compilato dall'Ing. Pietro Fanelli (Arch. OPPV Lib. 111 n. 31).

Nel documento vi è infatti un'interessante descrizione dei vigneti: “.... *due vigne si notano nella parte di mezzodì, presso il rio, la superiore di duemila piante, discreta, con pali e filo di ferro, l'inferiore, simile, di duemila duecento piante, senza filo zincato. Una terza vigna, di anni quindici, a soli pali, di mille piante circa, di qualità più scadente delle suddette, esiste a nord presso lo stesso rio Riola....*”.

Queste stesse terre, la cui tradizione vinicola è giunta sino ai giorni nostri valorizzata dall'esperienza e dalle moderne tecnologie, ci offrono oggi il *Vino dei Vergognosi*.