

NOELIA  
RICCI

Est. 1941



# *Storia*

---

Noelia Ricci è più che un'azienda. È un album di famiglia.

In queste terre, di proprietà dei Ricci dal 1941,  
c'è innanzitutto l'impronta di una grande donna: Noelia,  
da cui l'intero progetto prende il nome.

È lei, infatti, che ha intuito il potenziale di questi pendii e,  
spinta da una forte visione, ha piantato le prime vigne negli anni '70.

A concimare il progetto da allora, ci sono state la passione e l'intelligenza di sua  
figlia Paola, cui hanno fatto seguito la dedizione e l'entusiasmo dei tre nipoti.

È proprio uno di loro, Marco, che oggi ha preso le fila di questa storia,  
con l'intento di fare dell'azienda un luogo di eccellenza, legando a doppio filo  
la storia di famiglia con il territorio, in un costante dialogo con le tradizioni  
di questi luoghi e dei vitigni autoctoni.



# *Le vigne*

---

Nel cuore della grande tenuta abbiamo selezionato i 5 ettari migliori,  
che rappresentano un raro se non unico esempio di Chateaux in terra romagnola.  
A una particolare cura del vitigno, rispettosa della naturalità e della tradizione,  
si aggiunge quindi un terreno particolarmente favorevole.

I vigneti di Noelia Ricci si trovano infatti sul crinale della collina esposto  
a sud-ovest, a 250 metri sopra il livello del mare. I terreni argillo-sabbiosi della  
valle del Rabbi, l'ottima esposizione e i boschi tutt'intorno costituiscono  
l'ambiente perfetto per dar vita a un sangiovese longevo e di grande sapidità.



*i Vini*

---

**Tipologia di vino:** Vino rosso proveniente da agricoltura integrata.

**Denominazione:** Romagna Sangiovese Superiore DOC

**Localizzazione delle vigne:** Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

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

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

**Caratteristiche dei vigneti:** Vigneti di 15 anni di età con 4500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato.

**Base ampelografica:** Sangiovese ad acino grosso, biotipi romagnoli.

**Epoca e modalità di vendemmia:** Seconda decade di settembre, raccolta mano.

**Resa per ettaro:** 5000 kg/ettaro; 1,5 kg per pianta.

**Tecniche di Vinificazione:** Le uve Sangiovese dei differenti cloni sono raccolte assieme e fermentate in uvaggio. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 18 giorni; segue la fermentazione malo-lattica.

**Affinamento:** Sei mesi in acciaio e minimo 8 mesi in bottiglia.

**Numero bottiglie prodotte:** 26.000.

# IL SANGIOVESE

## SCHEDA TECNICA

# 1



**Tipologia di vino:** Vino rosso proveniente da agricoltura integrata.

**Denominazione:** Romagna Sangiovese Superiore DOC

**Localizzazione delle vigne:** Cru costituito da uno specifico vigneto presso il fondo Canova, Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

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

**Natura dei suoli:** Argille color ocra calcaree con discreta presenza di sabbia.

**Caratteristiche dei vigneti:** Vigneti di 15 anni di età con 4500 piante per ettaro, allevati a cordone speronato, su antichi pianetti.

**Base ampelografica:** Sangiovese ad acino grosso, biotipi romagnoli e toscani.

**Epoca e modalità di vendemmia:** Seconda decade di settembre, raccolta a mano.

**Resa per ettaro:** 5000 kg/ettaro; 1,3 kg per pianta.

**Tecniche di Vinificazione:** Le uve Sangiovese dei differenti cloni raccolte assieme e fermentate in uvaggio. La fermentazione e la successiva macerazione sulle bucce avvengono in tini di acciaio a temperatura controllata. Il contatto del vino con le bucce dura mediamente 28 giorni; segue la fermentazione malo-lattica.

**Affinamento:** Otto mesi in acciaio e minimo 6 mesi in bottiglia.

**Numero bottiglie prodotte:** 13.000

# GODENZA

## SCHEDA TECNICA

# 2



**Tipologia di vino:** Vino Bianco proveniente da agricoltura integrata.

**Denominazione:** Bianco Forlì IGT.

**Localizzazione delle vigne:** Fiumana di Predappio (Forlì, Italia).

**Altitudine:** 180 m s.l.m.

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

**Caratteristiche dei vigneti:** Vigneti di 5 anni di età con 4500 piante per ettaro, allevati a Gouyot.

**Base ampelografica:** 93% Trebbiano clone romagnolo, 7% altre uve bianche aziendali (Pagadebit-Bombino Bianco, Sauvignon e Pinot)

**Epoca e modalità di vendemmia:** Prima settimana di settembre, raccolta a mano.

**Resa per ettaro:** 9000kg/ettaro; 2kg per pianta.

**Tecniche di Vinificazione:** Fermentazione in acciaio del solo mosto di Trebbiano in macerazione per 5 mesi con le bucce delle altre uve bianche.

**Affinamento:** Cinque mesi in acciaio sui lieviti e minimo 2 mesi in bottiglia.

**Numero bottiglie prodotte:** 4.000.

**BRO'**

## SCHEMA TECNICA

3



**NOELIA  
RICCI**

*Est. 1941*

**BRO'**  
*Bianco*



