PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

le Opere

VIGNALMONTE

Romagna D.O.C Sangiovese Superiore

IN VIGNA

Vitigno:	sangiovese
Vigneto:	vigna al monte
Suolo:	mediamente argilloso con ciottoli
Altitudine:	100-140 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-est
Forma di allevamento:	cordone speronato
Età media delle viti:	10-15 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	5000
Produz. per ceppo (kg/pianta):	1,5
Produzione per ettaro (q/ha):	75
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	prima decade di settembre
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	vino BIO

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	diraspapigiatura
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in tini di acciaio termocondizionati
Tempi di macerazione:	10 giorni
Utilizzo di lieviti selezionati:	solo in annate particolari
Filtrazione:	nessuna
Affinamento:	in botti di rovere da 25 hl
Resa uva/vino (%):	65
Numero di bottiglie prodotte:	13.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	13,5 %

CONFEZIONE:

N°6 bottiglie per scatola (orizzontale)

Capacità bottiglia (l.) 0,75 l. - Magnum 1,50 l.

TIPOLOGIA:

Rosso strutturato

Temperatura di servizio (°C): 16 - 18

Invecchiamento consigliato (anni): 5-7

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Pasta fatta in casa

Galletto al tegame

Coniglio in porchetta

Strada dei vini e dei sapori dei Colli di Rimini

www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

Via Vecciano, 23 - Tel.- Fax +39 0541 658388