



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



D'ENIO (RISERVA)

Sangiovese Romagna D.O.C Superiore Riserva

Vitigno:	sangiovese
Vigneto:	migliori particelle aziendali
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:	10-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	da 3000 a 5000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	1,5
Produzione per ettaro (q/ha):	da 45 a 75
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	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:	15-20 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:	3.500

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	15,0 %
Acidità (g/l):	6,40
PH:	3,30
Estratto secco (g/l):	31,8
Anidride solforosa totale (mg/l):	26 (all'imbottigliamento)

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (orizzontale)

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



TIPOLOGIA:

Rosso di grande struttura

Temperatura di servizio (°C): 16 - 18

Invecchiamento consigliato (anni): 9-15

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Tagliata di manzo

Cacciagione al tegame

Carni rosse importanti



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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