



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



COEUR

Vino Passito

IN VIGNA

Vitigno:	grechetto gentile "ribola"
Vigneto:	la ginestra
Suolo:	mediamente argilloso
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	est, ovest
Forma di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	3000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	1
Produzione per ettaro (q/ha):	30
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	terza e quarta settimana di ottobre
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	Vino BIO

IN CANTINA

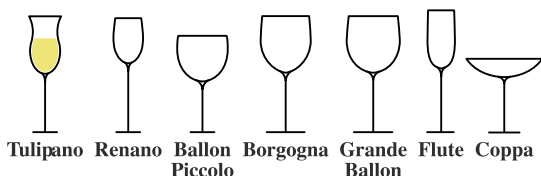
Modalità di pigiatura:	in pressa a grappoli interi
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in barrique 50% e 50% acciaio
Tempi di macerazione:	48 ore
Utilizzo di lieviti selezionati:	no
Filtrazione:	si
Affinamento:	in barrique sui lieviti
Resa uva/vino (%):	50%
Numero di bottiglie prodotte:	2400 da lt. 0,75

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	13,50
Acidità (g/l):	6,2
PH:	3,3
Estratto secco (g/l):	/
Anidride solforosa totale (mg/l):	90 (all'imbottigliamento)

CONFEZIONE:

N° 1 bottiglia per scatola (orizzontale)
Capacità bottiglia (l.) 0,75 l.



TIPOLOGIA:

Bianco molto strutturato

Temperatura di servizio (°C): 8 - 10

Invecchiamento consigliato (anni): 3-10

www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano
47853 Vecciano (Coriano) RN

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

