



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica



le Terre



MONTETAURO

Romagna D.O.C Sangiovese Superiore

IN VIGNA

Vitigno:	sangiovese 90%, altri vitigni 10%
Vigneto:	vari appezzamenti aziendali
Suolo:	da medio impasto ad argilloso
Altitudine:	100-140 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-est, ovest
Forma di allevamento:	cordone speronato
Età media delle viti:	3-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	da 3000 a 5000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	2
Produzione per ettaro (q/ha):	60 -100
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:	7 giorni
Utilizzo di lieviti selezionati:	solo in annate particolari
Filtrazione:	si, larga
Affinamento:	in acciaio
Resa uva/vino (%):	65
Numero di bottiglie prodotte:	50.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	13,50 %
-----------------------	---------

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (verticale)

Capacità bottiglia (l.) 0,75 l.



TIPOLOGIA:

Rosso mediamente strutturato

Temperatura di servizio (°C): 14 - 16

Invecchiamento consigliato (anni): 2-4

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Tagliatelle al ragù

Piadine farcite

Salumi di mora romagnola



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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