

LE OPERE

AMPHORA DI VECCIANO

GRECHETTO GENTILE IGP RUBICONE

IN VIGNA

VITIGNO: Grechetto gentile

VIGNETO: Vigna la ginestra

SUOLO: Mediamente argilloso

ALTITUDINE: 50-60 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Est, ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DELLE VITI: 4-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): da 3000 a 5400

PRODUZIONE PER CEPPO (kg/pianta): 1,5

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): da 45 a 81

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: Settembre

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: /

VINIFICAZIONE: In anfore georgiane

TEMPI DI MACERAZIONE: 6 mesi

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: No

FILTRAZIONE: Nessuna

AFFINAMENTO: 12 mesi in bottiglia

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 1300

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L - 1,5 L MAGNUM



AZIENDA
BIOLOGICA

