

LE OPERE

COEUR

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: 20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): Da 3000

PRODUZIONE 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

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: 48 ore

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: No

FILTRAZIONE: Microfiltrazione

AFFINAMENTO: In bottiglia

RESA UVA/VINO (%): 50%

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 1300

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L



AZIENDA
BIOLOGICA



WWW.PODEREVECCIANO.IT
SOCIETÀ AGRICOLA PODERE VECCIANO
47853 VECCIANO (CORIANO) RN
VIA VECCIANO, 23 - TEL. - FAX +39 0541 658388