

LE OPERE D'ENIO

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE
RISERVA**

IN VIGNA

VITIGNO: Sangiovese

VIGNETO: Vigna Le Serre

SUOLO: Mediamente argilloso con ciottoli

ALTITUDINE: 100-140 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETA' MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): da 3000 a 5000

PRODUZIONE 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

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano e a macchina

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: 15- 20 giorni

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Solo in annate particolari

FILTRAZIONE: Nessuna

AFFINAMENTO: in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi, in botti di cemento per altri 12 mesi.

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 4000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14,50 % vol

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


PODERE VECCIANO
il Vino che Ama la Terra



AZIENDA
BIOLOGICA

