

LE TERRE

MONTETAURO

RIMINI SANGIOVESE SUPERIORE

IN VIGNA

VITIGNO: 90% sangiovese, 10% altri vitigni

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

ETA' MEDIA DELLE VITI: 5-20 anni

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

PRODUZIONE PER CEPPA (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

MODALITA' DI VENDEMMIA: A macchina e mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: 7 giorni

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Solo in annate particolari

FILTRAZIONE: No

AFFINAMENTO: In acciaio

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 50.000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L


PODERE VECCIANO
il Vino che Ama la Terra



AZIENDA
BIOLOGICA

