

## LE OPERE

# PIAN DELLE MARNE

## FAMOSO IGP RUBICONE

### IN VIGNA

**VITIGNO:** Famoso

**VIGNETO:** Pian delle Marne

**SUOLO:** Argilloso/ marnoso

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

**ESPOSIZIONE DEI FILARI:** Est, ovest

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 10 anni

**DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha):** 5400

**PRODUZIONE PER CEPPO (kg/pianta):** 2

**PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha):** 100-110

**TRATTAMENTI:** Zolfo, rame e preparati naturali

**FERTILIZZANTI:** compost e sovescio di erbe spontanee

**PERIODO VENDEMMIA:** fine agosto

**MODALITA' DI VENDEMMIA:** A mano

### IN CANTINA

**MODALITA' DI PIGIATURA:** Diraspapigiatura

**MODALITA' DI PRESSATURA:** Pressa soffice pneumatica

**VINIFICAZIONE:** 100% in tini di acciaio

**TEMPI DI MACERAZIONE:** 2 ore in pressa

**UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI:** Solo in annate particolari

**FILTRAZIONE:** Microfiltrazione

**AFFINAMENTO:** Alcuni mesi a contatto con i propri lieviti

**RESA UVA/VINO (%):** 50% solo mosto fiore

**NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE:** 10.000

### DATI ANALITICI

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 13,00 % vol

**FORMATO BOTTIGLIA:** 0,75 L



AZIENDA  
BIOLOGICA

