

LE TERRE

# RIFLESSI

VINO FRIZZANTE RUBICONE CHARDONNAY

## IN VIGNA

VITIGNO: Chardonnay

VIGNETO: Vari appezzamenti

SUOLO: Medio impasto

ALTITUDINE: 60-80 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud-est/ ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DELLE VITI: 10-20 anni

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

PRODUZIONE PER CEPPO (kg/pianta): 2-3

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): 90-120

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: Ultima decade di agosto

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: 1 ora in pressa

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Si

FILTRAZIONE: Microfiltrazione

AFFINAMENTO: In bottiglia

RESA UVA/VINO (%): 70%

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 12.000

## DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L



  
**PODERE VECCIANO**  
*il Vino che Ama la Terra*



**CORIANO**  
(RIMINI)



AZIENDA  
BIOLOGICA



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