

LE OPERE

TERRAVOLTA

**CABERNET SAUVIGNON MERLOT
IGP RUBICONE**

IN VIGNA

VITIGNO: Cabernet sauvignon, merlot

VIGNETO: Vari appezzamenti aziendali

SUOLO: Mediamente argilloso

ALTITUDINE: 60-100 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETA' MEDIA DELLE VITI: 20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): 3300

PRODUZIONE PER CEPPO (kg/pianta): 1,5

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): 50

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: Metà/ fine 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: 10-15 giorni

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Solo in annate particolari

FILTRAZIONE: Nessuna

AFFINAMENTO: in barrique di 2° e 3° passaggio

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 6.000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 14,50 % vol

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



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra



CORIANO
(RIMINI)



AZIENDA
BIOLOGICA

