

LE OPERE

# VIGNA DELLE ROSE

ROMAGNA DOC PAGADEBIT

## IN VIGNA

VITIGNO: Bombino bianco

VIGNETO: Vigna delle rose

SUOLO: Mediamente argilloso

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

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Est, ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ETA' MEDIA DELLE VITI: 4-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): Da 3000 a 5400

PRODUZIONE PER CEPPO (kg/pianta): 2

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): 60-108

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: fine settembre

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: 24 ore solo sul 30%

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Si

FILTRAZIONE: Microfiltrazione

AFFINAMENTO: In acciaio sui lieviti

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

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 10.000

## DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12.00 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L



PODERE VECCIANO

*il Vino che Ama la Terra*



**CORIANO**  
(RIMINI)



AZIENDA  
BIOLOGICA

