

**LE OPERE**

# VIGNALMONTE

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE SUPERIORE**

Vignalmonte è il nostro cru dal 1997,  
unico cru della zona del corianese.

## IN VIGNA

**VITIGNO:** Sangiovese

**VIGNETO:** Vigna al monte

**SUOLO:** Mediamente argilloso con ciottoli

**ALTITUDINE:** 100-140 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE DEI FILARI:** Sud-est

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**ETA' MEDIA DELLE VITI:** 10-20 anni

**DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha):** 5000

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

**PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha):** 75

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

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

**PERIODO VENDEMMIA:** prima decade di 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 giorni

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

**FILTRAZIONE:** Nessuna

**AFFINAMENTO:** in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi

**RESA UVA/VINO (%):** 65

**NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE:** 13.000

## DATI ANALITICI

**TITOLO ALCOLOMETRICO:** 14,50 % vol

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

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



AZIENDA  
BIOLOGICA

