

LE OPERE

ALZATA DI CAPPELLO

TREBBIANO IGP RUBICONE

Viene vinificato con l'alzata di cappello, un inizio di fermentazione con le bucce per poi essere svinato una volta alzato il cappello.

IN VIGNA

VITIGNO: Trebbiano romagnolo

VIGNETO: Via moreta

SUOLO: Mediamente argilloso

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

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Est, ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato

ETA' MEDIA DELLE VITI: 55 anni

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

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio con le bucce

TEMPI DI MACERAZIONE: 3 giorni

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: no

FILTRAZIONE: no

AFFINAMENTO: Alcuni mesi a contatto con i propri lieviti

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

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 986

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 12,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L




PODERE VECCIANO
il Vino che Ama la Terra



AZIENDA
BIOLOGICA



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