

LE OPERE

PUNTA SENTINELLE

RIMINI SANGIOVESE SUPERIORE

Punta sentinelle è il risultato di una vigna ad alberello

IN VIGNA

VITIGNO: Sangiovese

VIGNETO: Alberello

SUOLO: Argilloso

ALTITUDINE: 40-60 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud-est

FORMA DI ALLEVAMENTO: Alberello

ETA' MEDIA DELLE VITI: 5 anni

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: prima decade di settembre

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

VINIFICAZIONE: In tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: 10 giorni

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: no

FILTRAZIONE: Nessuna

AFFINAMENTO: in cemento

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 3.000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 13,50 % vol

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

 [PODERE.VECCIANO](https://www.instagram.com/poderevecciano)

 [PODERE VECCIANO](https://www.facebook.com/poderevecciano)


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