



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 le Opere



TERRAVOLTA

Rosso IGP

Vitigno:	50% cabernet sauvignon, 35% merlot, 15% petit verdot
Vigneto	vigna la volta
Suolo:	mediamente argilloso
Altitudine:	60-100 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-ovest
Forma di allevamento:	cordone speronato
Età media delle viti:	20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	3300
Prod. 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:	merlot, fine agosto, petit verdot, metà settembre, cabernet, prima settimana di ottobre
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	vino BIO

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	diraspapigiatura
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in tini di acciaio termocondizionati
Tempi di macerazione:	10-15 giorni
Utilizzo di lieviti selezionati:	solo in annate particolari
Filtrazione:	molto larga
Affinamento:	in barrique di 2° e 3° passaggio
Resa uva/vino (%):	65%
Numero di bottiglie prodotte:	4.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	14,0
Acidità (g/l):	6,05
PH:	3,50
Estratto secco (g/l):	31
Anidride solforosa totale (mg/l):	48 (all'imbottigliamento)

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (orizzontale)

Capacità bottiglia (l.) 0,75 l. - Magnum 1,50 l.



TIPOLOGIA:

Rosso strutturato

Temperatura di servizio (°C): 16 - 18

Invecchiamento consigliato (anni): 5-7

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Grigliata di mora romagnola

Formaggi al tagliere,

mediamente stagionati

www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

Via Vecciano, 23 - Tel.- Fax +39 0541 658388

