



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



VIGNADELLEROSE

Romagna D.O.C Pagadebit

IN VIGNA

Vitigno:	bombino bianco o mostosa
Vigneto:	vigna delle rose
Suolo:	mediamente argilloso
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	est, ovest
Forma di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	4-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	da 3000 a 5400
Prod. 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
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:	24 ore solo sul 30%
Utilizzo di lieviti selezionati:	si
Filtrazione:	microfiltrazione
Affinamento:	in acciaio sui lieviti
Resa uva/vino (%):	50% solo mosto fiore
Numero di bottiglie prodotte:	7.500

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	13,0 %
Acidità (g/l):	6,10
PH:	3,15
Estratto secco (g/l):	18,7
Anidride solforosa totale (mg/l):	51 (all'imbottigliamento)

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (orizzontale)
Capacità bottiglia (l.) 0,75 l.



TIPOLOGIA:

Bianco mediamentestrutturato

Temperatura di servizio (°C): 6 - 8

Invecchiamento consigliato (anni): 1-3

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Guazzetto leggero

Grigliata dell'Adriatico



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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