



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



PIANDELLEMARNE

Famoso Rubicone IGP

IN VIGNA

Vitigno:	“famoso”
Vigneto:	piandellemarne
Suolo:	argilloso/marnoso
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	est, ovest
Forma di allevamento:	Guyot
Età media delle viti:	8 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	5400
Prod. per ceppo (kg/pianta):	2
Produzione per ettaro (q/ha):	100-110
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	fine agosto
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	vino BIO

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	diraspapigiatura
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	100% in tini di acciaio
Tempi di macerazione:	due ore in pressa
Utilizzo di lieviti selezionati:	solo in annate particolari
Filtrazione:	microfiltrazione
Affinamento:	alcuni mesi a contatto con i propri lieviti
Resa uva/vino (%):	50% solo mosto fiore
Numero di bottiglie prodotte:	5.300

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	12,90 %
------------------------------	---------

CONFEZIONE:

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



TIPOLOGIA:

Bianco parzialmente aromatico

Temperatura di servizio (°C): 7 - 9

Invecchiamento consigliato (anni): 2-3

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Risotto di verdure

Frittata con stridoli

Verdure alla piastra



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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