

# slow wine

## 2020

CORIANO (RN)

**PODERE VECCIANO** €

Località Vecciano  
Via Vecciano, 23  
tel. 0541 658388  
www.poderevecciano.it  
poderevecciano@gmail.com

24 ha - 150.000 bt

sconto -10%

**VITA** All'inizio degli anni Novanta Davide Bigucci insieme al padre Enio ha dato vita all'azienda Podere Vecciano. Oggi Davide, affiancato dalla moglie Catia Casali, continua a perseguire la sua idea di viticoltura, fatta di passione, semplicità, e rispetto per la natura. In cantina si avvale del supporto di Francesco Bordini, mentre per le pratiche agronomiche collabora con il padre di quest'ultimo, Remigio.

**VIGNE** Troviamo la cantina sulle prime colline di Coriano, a 100-150 metri di quota. Le vigne poggiano su terreni marnoso-argillosi, in un bel paesaggio che alterna viti a olivi, mandorli e piante selvatiche. «Ci piacciono le cose semplici e siamo convinti che le peculiarità emergano ancora di più se si lavora così», ci ha detto Davide. Proprio la volontà di far emergere in cantina tutte le caratteristiche dei vitigni lo spinge a essere meticoloso e rigoroso, senza estremismi.

**VINI** «Siamo come i cavalli al Palio di Siena, scalpitiamo per partire!»: così Davide ci ha raccontato l'amore per il mondo del vino, che lo spinge a ricercare un miglioramento continuo. Un vino che esprime a 360° il vitigno è il **Romagna Pagadebit Vigna delle Rose 2018** **VINO QUOTIDIANO** (○ 8.000 bt; 7 €), dissetante e di grande piacevolezza, con sentori di frutta gialla e note vegetali, e un palato sapido e persistente. Delicato nelle note di pesca gialla il **Colli di Rimini Rebola Vigna la Ginestra 2018** (○ 6.000 bt; 10 €), teso e minerale. Troviamo cenni di fiori bianchi nel leggiadro **Piandellemarne 2018** (○ famoso; 5.300 bt; 7 €), mentre ha un frutto più maturo l'**Amphora di Vecciano 2018** (○ rebola; 1.300 bt; 15 €). Sussurrato al naso e dinamico in bocca il **Romagna Sangiovese Sup. Vignalmonte 2017** (● 13.000 bt; 9 €). Semplice e convincente il **Romagna Sangiovese Sup. D'Enio 2016** (● 4.000 bt; 8 €).

**FERTILIZZANTI** compost, letame in pellet, letame, preparati biodinamici, sovescio

**FITOFARMACI** rame e zolfo

**DISERBO** meccanico, sfalcio

**LIEVITI** indigeni selezionati, pied de cuve

**UVE** 100% di proprietà

**CERTIFICAZIONE** biologica, in conversione biodinamica



Slow Food® Editore