



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica



le Terre



MASÌA

Vino Spumante

IN VIGNA

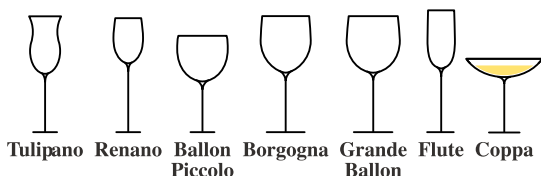
Vitigno:	50% malvasia, 50% moscato
Vigneto:	vari appezzamenti
Suolo:	medio impasto
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-est, ovest
Forma di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	4-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	3000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	3
Produzione per ettaro (q/ha):	90-100
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	fine agosto
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	/

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	diraspigiatura
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in tini di acciaio termocondizionati
Tempi di macerazione:	un'ora in pressa
Utilizzo di lieviti selezionati:	si
Filtrazione:	microfiltrazione
Affinamento:	in autoclave sui lieviti, poi in bottiglia
Resa uva/vino (%):	70%
Numero di bottiglie prodotte:	4.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico (%):	7,50
Acidità (g/l):	6,80
PH:	3,10
Estratto secco (g/l):	/
Anidride solforosa totale (mg/l):	100 (all'imbottigliamento)



TIPOLOGIA:

Spumante Brut metodo Charmat

Temperatura di servizio (°C): 4 - 6

Invecchiamento consigliato (anni): 2

Abbinamenti consigliati:

Dolci della tradizione

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (verticale)

Capacità bottiglia (l.) 0,75 l.



Strada
dei vini e
dei sapori
dei Colli di Rimini

www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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