



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



BRUT

Vino Spumante

IN VIGNA

Vitigno:	85% chardonnay, 15% pagadebit
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):	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:	chardonnay: fine agosto pagadebit: fine settembre
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:	10.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico (%):	11,50
Acidità (g/l):	6,80
PH:	3,15
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 - 4

Abbinamenti consigliati:

Antipasti leggeri a base di pesce

Crostacei e crudi.

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (verticale)

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



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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