



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 *le Opere*



AMPHORA DI VECCIANO

Rubicone Grechetto gentile IGP

IN VIGNA

Vitigno:	Grechetto gentile
Vigneto:	vigna la ginestra
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):	1,5
Produzione per ettaro (q/ha):	4500-8100
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:	torchio manuale
Vinificazione:	anfore Georgiane
Tempi di macerazione:	dai 4 a 6 mesi
Utilizzo di lieviti selezionati:	no
Filtrazione:	no
Affinamento:	alcuni mesi a contatto con i propri lieviti
Resa uva/vino (%):	60%
Numero di bottiglie prodotte:	1300

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	14,0 %
------------------------------	--------

CONFEZIONE:

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



TIPOLOGIA:

Bianco strutturato

Temperatura di servizio (°C): 12 - 14

Invecchiamento consigliato (anni): 2-10

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Orata al sale

Prosciutto Carpegna tagliato al coltello

Coniglio alle erbe aromatiche



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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