



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

le Terre



BORGOFRIANO

Grechetto gentile e chardonnay IGP

IN VIGNA

Vitigno:	grechetto gentile e chardonnay
Vigneto:	nei pressi del ruscello Friano
Suolo:	mediamente argilloso
Altitudine:	50-60 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-ovest
Forma di allevamento:	guyot
Età media delle viti:	4-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	da 3300 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:	quarta settimana di agosto
Modalità di vendemmia:	a mano
Certificazioni:	vino BIO

IN CANTINA

Modalità di pigiatura:	diraspigiatura
Modalità di pressatura:	pressa soffice pneumatica
Vinificazione:	in tini di acciaio termocondizionati
Tempi di macerazione:	2 ore in pressa
Utilizzo di lieviti selezionati:	si
Filtrazione:	microfiltrazione
Affinamento:	in acciaio sui lieviti
Resa uva/vino (%):	50% solo mosto fiore
Numero di bottiglie prodotte:	20.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	12,50
-----------------------	-------

CONFEZIONE:

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



TIPOLOGIA:

Bianco fine di media struttura

Temperatura di servizio (°C): 6 - 8

Invecchiamento consigliato (anni): 2 - 3

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti caldi di pesce

Risotto alla marinara

Pesce al vapore



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano

47853 Vecciano (Coriano) RN

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