



PODERE VECCIANO

il Vino che Ama la Terra

Azienda Agricola Biologica

 le Opere



RAMANTE

Rubicone Rosato IGP

IN VIGNA

Vitigno:	sangiovese 90%, altri vitigni 10%
Vigneto:	vari appezzamenti aziendali
Suolo:	da medio impasto ad argilloso
Altitudine:	100-140 m s.l.m.
Esposizione dei filari:	sud-est, ovest
Forma di allevamento:	cordone speronato
Età media delle viti:	3-20 anni
Densità d'impianto (ceppi/ha):	da 3000 a 5000
Prod. per ceppo (kg/pianta):	2
Produzione per ettaro (q/ha):	60-100
Trattamenti:	zolfo, rame e preparati naturali
Fertilizzanti:	compost e sovescio di erbe spontanee
Periodo vendemmia:	settembre
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:	/
Utilizzo di lieviti selezionati:	si
Filtrazione:	si
Affinamento:	in acciaio
Resa uva/vino (%):	65
Numero di bottiglie prodotte:	5.000

DATI ANALITICI

Titolo alcolometrico:	11,50 %
-----------------------	---------

CONFEZIONE:

N° 6 bottiglie per scatola (verticale)
Capacità bottiglia (l.) 0,75 l. - Magnum 1,50 l.



TIPOLOGIA

Rosato

Temperatura di servizio (°C): 5-7

Invecchiamento consigliato (anni): 1-2

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Insalata fredda di pesce
Carpaccio di pesce spada



www.poderevecciano.it

Società Agricola Podere Vecciano
47853 Vecciano (Coriano) RN

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