

SCABI REBOLA

RIMINI D.O.C. REBOLA
2023

-  **TIPO DI VINO:** Bianco fermo
-  **UVE:** Grechetto Gentile
-  **ZONA DI PRODUZIONE:** Colline di Covignano
-  **ALTITUDINE:** 150 mslm
-  **ESPOSIZIONE:** Sud - Sud/Est
-  **TIPO DI TERRENO:** Argilloso calcareo
-  **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** a spalliera con potatura a guyot
-  **DENSITÀ DI IMPIANTO:** 5.500/ettaro
-  **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano
-  **DIRADAMENTO - VENDEMMIA:** a mano
-  **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 10 anni
-  **RESA UVA PER CEPPO:** 2 kg
-  **VINIFICAZIONE:** fermentazione in acciaio con lieviti selezionati.
-  **AFFINAMENTO:** affinamento in acciaio sulle fecce fini per 6/8 mesi con periodici batonage
-  **ALCOOL:** 13,50%
-  **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 30.000

