

# VIVI REBOLA

RIMINI D.O.C. REBOLA BIO  
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:** 5.000/ettaro

 **POTATURA - LEGATURA - DEFOGLIATURA:** a mano

 **DIRADAMENTO - VENDEMMIA- SELEZIONE DEI  
GRAPPOLI:** a mano

 **ETÀ MEDIA DELLE PIANTE:** 10 anni

 **RESA UVA PER CEPPO:** 1 kg

 **VINIFICAZIONE:** Macerazione pre fermentativa a freddo per  
3/5 giorni. 30 % fermentazione con lieviti selezionati in orci  
di terracotta da 500 lt. con un 30% di acini interi.  
Il restante 70% fermentazione in acciaio.

 **AFFINAMENTO:** Affinamento in cemento e in orci sulle fecce  
fini per 8 mesi con periodici batonage

 **ALCOOL:** 13,50 %

 **BOTTIGLIE PRODOTTE:** 4.500 e 120 Magnum

