

VIVI ROSSO

RUBICONE I.G.P.
SANGIOVESE, SYRAH E CABERNET FRANC BIOLOGICO

- 🍷 TIPO DI VINO: Rosso fermo
- 🍷 UVE: Sangiovese, Syrah e Cabernet Franc
- 🍷 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 CEPPPO: 1 kg
- 🍷 VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in acciaio con lieviti indigeni
- 🍷 AFFINAMENTO: Affinamento in cemento, orcio in terracotta e botti di legno grande e barriques di secondo passaggio per 8/10 mesi
- 🍷 ALCOOL: 14,00 %
- 🍷 BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

