



















SCABI REBOLA

COLLI DI RIMINI REBOLA D.O.P.

-  TIPO DI VINO: Bianco
-  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: a mano
-  ETÀ MEDIA DELLE PIANTE: 10 anni
-  RESA UVA PER CEPPO: 2 kg
-  VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in acciaio con lieviti indigeni
-  AFFINAMENTO: affinamento in acciaio sulle fecce finì per 6/8 mesi con periodici batonage
-  ALCOOL: 14,00%
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

