













SCABI REBOLA





RIMINI D.O.C. REBOLA

-  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: 14,00%
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 30.000

