

# VIVI REBOLA

RIMINI D.O.C. REBOLA BIO

-  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 CEPPPO: 1 kg
  
-  VINIFICAZIONE: Macerazione pre fermentativa a freddo per 3/5 giorni. 35 % fermentazione con lieviti selezionati in orci di terracotta da 500 lt. con un 30% di acini interi. Il restante 75% fermentazione in acciaio.
-  AFFINAMENTO: Affinamento in cemento e in orci sulle fecce fini per 8 mesi con periodici batonage
-  ALCOOL: 14 %
-  BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.500 e 120 Magnum

