

Podere Vecciano: dall'11 novembre esce "E' Nov"!

Rimini, 9 novembre 2016 – Atmosfere e suggestioni d'autunno, i primi frutti della stagione sono già stati assaporati, la vendemmia è compiuta, l'estate di San Martino si è fatta sentire con un po' di anticipo. **Protagonista di questo periodo dell'anno è il vino novello** che entra in commercio ai primi di novembre e va bevuto al massimo entro la primavera successiva.

E anche a **Podere Vecciano si aprono le botti per uscire venerdì 11 novembre** come tradizione vuole con un vino, che qua a Coriano, nell'entroterra riminese Davide Bigucci, titolare dell'Azienda Agricola insieme alla moglie Catia, ha voluto chiamare **"E' Nov"**.

"E' Nov –spiega Bigucci- viene prodotto tramite vinificazione classica del Sangiovese, che lo differenzia dal Novello, perché ha un periodo di macerazione più breve, solo 3/4 giorni, senza la ricerca di estrazione di tannini importanti".

"Abbiamo voluto chiamarlo così –prosegue – per riprendere e rispettare un'antica usanza delle nostre parti, quella che vedeva i contadini arrivare con la bottiglia dall'oste, appoggiarla sul bancone e dire 'quest chi que l'è è nov' assaggia!" .

Si tratta di un vino **prodotto in edizione limitata, solo 4.000 bottiglie**, con un 90% di vitigno Sangiovese e 10% Montepulciano, trattato esclusivamente con preparati naturali, fertilizzato con compost e sovescio di erbe spontanee, vendemmiato a mano con certificazione BIO. La particolarità che caratterizza tutta la produzione vinicola di Podere Vecciano, che conta circa 20 ettari di cui 18,50 coltivati a vigneti e il restante a ulivi, è l'attenzione per l'ambiente e la scelta di proporre prodotti curati nel rispetto della natura e dell'uomo.

In merito alla vendemmia e alla qualità del vino che andremo a bere, Davide Bigucci spiega che si è trattato di una buona annata, con uve sane, di qualità e un'ottima resa *"L'andamento climatico ha favorito la buona maturazione delle bucce –sottolinea e prosegue– "la differenza l'ha fatta il periodo dal 10 agosto al 10 settembre, 30 giorni favorevoli con caldo sole e notti fresche, il vino del 2016 ha colori belli, abbondanti e brillanti. Rispetto al 2015 avremo un vino più equilibrato, meno concentrato, una gradazione alcolica leggermente più bassa per un approccio al palato più agile, un vino più moderno!"*.

Tornando a "E'Nov" e ai suoi possibili abbinamenti a tavola, Podere Vecciano consiglia di consumarlo a una temperatura tra i 16 e i 18 gradi in abbinamento con piadine farcite, salumi di mora romagnola e formaggi freschi e di breve stagionatura e ovviamente, caldarroste.

Presso la Sala Degustazione, aperta tutti i giorni, a esclusione della

domenica e del giovedì pomeriggio, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.30, è possibile scoprire e assaporare i prodotti di Podere Vecciano: vino e olio extra vergine biologico accompagnati da salumi e formaggi locali.