

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

NOME DEL VINO

Moretti Omero Montefalco Rosso
DOC

ESPOSIZIONE

SUD E NORD EST

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso DOC

ALTITUDINE

450

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30

ANNATA IN COMMERCIO

2018

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

EPOCA DI VENDEMMIA

metà Ottobre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

5

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

60 hl/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria (PG)

ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale a fine
settembre e inizio ottobre.
Fermentazione di 15 giorni;
macerazione 15 giorni sulle bucce;
contatto fecce fini per 6 mesi.
Batonage.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

AFFINAMENTO

Affinamento: 12 mesi in tonneaux.
90 punti Gilbert&Gaillard

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

VITIGNO/I

70% Sangiovese - 25% Sagrantino -
5% Merlot

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

1003