

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

NOME DEL VINO

Moretti Omero Montefalco Rosso
DOC

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria (PG)

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.

AFFINAMENTO

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

VITIGNO/I

70% Sangiovese - 25% Sagrantino -
5% Merlot

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

SUD E NORD EST

ALTITUDINE

450

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

EPOCA DI VENDEMMIA

metà Ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

60 hl/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

25000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

1003