

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

## NOME DEL VINO

Moretti Omero Sagrantino  
Montefalco

## DENOMINAZIONE

Sagrantino Montefalco DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2016

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell' Umbria (PG)

## VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale a inizio ottobre. Fermentazione di 15 giorni e macerazione per altri 15 giorni sulle bucce. Contatto fecce fini per 6 mesi. Lieviti di fermentazione indigeni. Batonage.

## AFFINAMENTO

Affinamento: 12 mesi in tonneaux e minimo 6 mesi in bottiglia.

## VITIGNO/I

100% Sagrantino

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## ESPOSIZIONE

Nord-est

## ALTITUDINE

250 mt s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

## EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

## ETTARI VITATI

5

## RESA PER ETTARO

4.000 kg / ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

1004