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.

ETÁ 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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
1004