

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Farchioni

## NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia  
Montefalco Sagrantino

## DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2015

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (PG)

## VINIFICAZIONE

Tramite selezione manuale dei migliori grappoli, le uve arrivano in cantina dove vengono deraspate e leggermente pigiate e poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati in fermentino in acciaio. La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni e per altri 7 giorni il vino resta a contatto con le sue bucce. Dopo la loro separazione il vino conduce la fermentazione malolattica in acciaio.

## AFFINAMENTO

Affinamento in barrique per 12 mesi ed altri 6 in bottiglia

## VITIGNO/I

100% Sagrantino

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## ESPOSIZIONE

Sud-Est

## ALTITUDINE

450 m.s.l.m.

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

18 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Collina leggera, argillosa e ricca di lignite

## EPOCA DI VENDEMMIA

Metà ottobre

## ETTARI VITATI

22

## RESA PER ETTARO

70 q/ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

## FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

20°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

45.000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

8225