

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Farchioni

NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia
Montefalco Rosso Sericum

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (PG) - Giano
dell'Umbria (PG)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in acciaio con lieviti
selezionati. Fermentazione alcolica
e malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique per 8
mesi, 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

70% Sangiovese - 15%
Montepulciano - 15% Sagrantino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

sud-est

ALTITUDINE

400 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno leggero tendente al
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre-prima settimana di
ottobre

ETTARI VITATI

20

RESA PER ETTARO

100 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

120.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

8229