

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Farchioni

## NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia  
Montefalco Sagrantino Passito  
Melanto

## DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino Passito  
DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2015

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (PG)

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono diraspate, pigiate e poste in fermentazione con inoculo di lieviti selezionati, in fermentini in acciaio dotati di sistema di rimontaggio automatizzato e controllo temperatura. La fermentazione alcolica dura circa un settimana con delestage. Il blend del vino viene effettuato dopo la fermentazione alcolica e posto in tonneau per la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

Rimane in affinamento in legno per circa dodici mesi

## VITIGNO/I

100% Sagrantino

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## ESPOSIZIONE

Sud-est

## ALTITUDINE

500 mt slm

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

terreno forte, argilloso con presenza di lignite

## EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre

## ETTARI VITATI

1

## RESA PER ETTARO

3.500 kg / ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

## FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.660

## QUANTITÁ PER CARTONE

1

## CODICE SAP

8230