SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Farchioni

NOME DEL VINO
Farchioni Collezione Colli Martani Rosso DOC

DENOMINAZIONE
Collezione Colli Martani Rosso DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Torrececcona di Todi

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 di temperatura. La fermentazione alcolica dura circa una settimana con delestage. Il blend del vino viene effettuato dopo la fermentazione alcolica e posto in tonneau per la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO
In legno per circa 6 mesi

VITIGNO/I
50% Sangiovese - 45% Merlot - 5% Sagrantino

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
300 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Seconda metà di settembre

ETTARI VITATI
N.d.

RESA PER ETTARO
N.d.

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
50.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
8237