

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Umani Ronchi

**NOME DEL VINO**  
Umani Ronchi Bianchetto del  
Metauro Fortunae

**DENOMINAZIONE**  
Bianchetto del Metauro Doc

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Marche

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Fano (PU)

**VINIFICAZIONE**  
Il mosto fiore, dopo essere stato  
decantato in maniera statica,  
fermenta in acciaio ad una  
temperatura tra 14-16°C, per circa  
8-10 giorni. Al fine di preservare gli  
aromi primari non avviene la  
fermentazione malolattica.

**AFFINAMENTO**  
Affinamento in acciaio per circa 3  
mesi a cui segue  
l'imbottigliamento.

**VITIGNO/I**  
100% Bianchetto

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud

**ALTITUDINE**  
200 mt

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
10

**RESA PER ETTARO**  
100 quintali

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Beppe Caviola

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA**  
8 - 10°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
30.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
8888T