

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Cimate Soc. Agricola Semplice

NOME DEL VINO

Le Cimate Macchieto Rosso
Umbria IGT

DENOMINAZIONE

Umbria Rosso IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura l'uva macera per 20 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con 3 rimontaggi al giorno e delestage frequenti. Dopo la fermentazione malolattica il vino è messo in barriques nuove per 24 mesi, dopodichè viene rassemblato, chiarificato e stabilizzato. Infine il vino viene filtrato prima di essere imbottigliato.

AFFINAMENTO

30 mesi in barriques + 12 in bottiglia

VITIGNO/I

50% Cabernet Sauvignon - 50% Sagrantino

ALLEVAMENTO

guyot

ESPOSIZIONE

sud est

ALTITUDINE

400

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

1,5

RESA PER ETTARO

60

ENOLOGO/CONSULENTE

Chioccia Maurilio

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

A111