

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Cimate Soc. Agricola Semplice

ALLEVAMENTO

cordone speronato

NOME DEL VINO

Le Cimate Montefalco Rosso DOC

ESPOSIZIONE

sud est

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso DOC

ALTITUDINE

400

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20

ANNATA IN COMMERCIO

2017

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre-ottobre

TIPOLOGIA

Rossi

ETTARI VITATI

3.3

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

90

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

ENOLOGO/CONSULENTE

Chioccia Maurilio

VINIFICAZIONE

Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate in epoche diverse. La fermentazione viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperature controllate di 25 °C. La macerazione con le bucce ha una durata di 15 gg durante la quale vengono effettuate tre rimontaggi al giorno. Affina 12 mesi in botti di rovere.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere e barriques + 6 mesi in bottiglia

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

VITIGNO/I

60% Sangiovese - 20% Sagrantino - 10% Tannat - 10% Refosco dal Peduncolo Rosso

CODICE SAP

A112