

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Le Cimate Soc. Agricola Semplice

NOME DEL VINO

Le Cimate Sagrantino Montefalco
DOCG

DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2014

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspa-pigiatura viene fatto macerare sulle bucce per 25 giorni con tre rimontaggi al giorno. Successivamente il vino affina 36 mesi di cui 18 in barriques francesi e 12 in bottiglia.

AFFINAMENTO

24 mesi in legno - 36 in bottiglia

VITIGNO/I

100% Sagrantino

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

sud est

ALTITUDINE

400

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

22

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

60

ENOLOGO/CONSULENTE

Chioccia Maurilio

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10'000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

A113