

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

## NOME DEL VINO

Moretti Omero Montefalco  
Sagrantino Vignalunga DOCG

## DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2016

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria

## VINIFICAZIONE

Lieviti di fermentazione: Indigeni.  
Vendemmia manuale a metà  
ottobre. Fermentazione di 15  
giorni. Macerazione di 15 giorni  
sulle bucce. Contatto fecce fini per  
6 mesi. Lieviti di fermentazione:  
Indigeni. Batonage.

## AFFINAMENTO

24 mesi in tonneaux e minimo 6  
mesi in bottiglia.

## VITIGNO/I

100% Sagrantino

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## ESPOSIZIONE

nord est

## ALTITUDINE

450

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà Ottobre

## ETTARI VITATI

5

## RESA PER ETTARO

25 hl/Ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1330

## QUANTITÀ PER CARTONE

## CODICE SAP

A968