

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