

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

NOME DEL VINO

Moretti Omero Montefalco Bianco
DOC

ESPOSIZIONE

Sud

DENOMINAZIONE

Montefalco Bianco DOC

ALTITUDINE

400

CLASSIFICAZIONE

DOC

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

10

ANNATA IN COMMERCIO

2019

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

EPOCA DI VENDEMMIA

metà Ottobre

TIPOLOGIA

Bianchi

ETTARI VITATI

2

STILE DI PRODUZIONE

RESA PER ETTARO

60 hl/Ha

ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria (PG)

ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Manuale a metà Ottobre. Le uve vengono pressate in maniera soffice, poi il mosto subisce la chiarifica statica. Successivamente viene fermentato in serbatoi d'acciaio ad una temperatura controllata di 20°C. Decantazione naturale di tre mesi in acciaio.

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

AFFINAMENTO

ANNATA 2019 90 punti Gilbert and Gaillard

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3400

QUANTITÀ PER CARTONE

6

VITIGNO/I

100% Trebbiano Spoletino

CODICE SAP

A969