

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Farchioni

NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia
Montefalco Sagrantino Riserva
Exubera

DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2009

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (PG)

VINIFICAZIONE

Selezione manuale dei migliori grappoli. All'arrivo in cantina le uve vengono deraspate e leggermente pigiate. La fermentazione alcolica dura 10 giorni e per altri 12 giorni il vino è lasciato a contatto con le bucce. Dopo la loro separazione avviene la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il vino viene travasato e affinato in barrique per 12 mesi e per almeno 6 anni in bottiglia

VITIGNO/I

100% Sagrantino

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

500 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

11 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso e ricca di lignite

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

50 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

C802