

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Farchioni

**NOME DEL VINO**  
Farchioni Terre della Custodia  
Spumante Metodo Classico  
Gladius

**DENOMINAZIONE**  
Spumante di Qualità Metodo  
Classico

**CLASSIFICAZIONE**  
VSQ

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2015

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Umbria

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Torrecccona di Todi (PG)

**VINIFICAZIONE**  
Le uve che formano la cuveè sono raccolte manualmente, selezionate e poste in cassette forate da 10 kg. In cantina le uve vengono raffreddate con ghiaccio secco ed immerse intere in presa soffice. La decantazione è statica per 12 ore con successivo inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione alcolica.

**AFFINAMENTO**  
Dopo la presa di spuma in bottiglia il vino rimane sui lieviti per almeno 48 mesi.

**VITIGNO/I**  
Grechetto - Pinot Nero

**ALLEVAMENTO**  
Cordone Speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Ovest

**ALTITUDINE**  
500 m.s.l.m.

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Medio impasto tendente all'argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Fine agosto

**ETTARI VITATI**  
2

**RESA PER ETTARO**  
100 q/ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Paolo Romaggioli

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
5.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
C805