

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Villa Sobrano

**NOME DEL VINO**  
Villa Sobrano Bartolomeo

**DENOMINAZIONE**  
Rosso Umbria IGP

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2014

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Umbria

**TIPOLOGIA**  
Rossi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Sobrano (PG)

**VINIFICAZIONE**  
Vendemmia manuale con selezione delle uve in vigna la terza decade di settembre. Fermentazione in acciaio, macerazione sulle bucce per 30 giorni con rimontaggi e déléstage manuali e seguente pressatura soffice delle vinacce fermentate

**AFFINAMENTO**  
Affinamento 24 mesi in barrique di rovere francese di allier di 5° passaggio e 24 mesi in bottiglia

**VITIGNO/I**  
50% Cabernet Sauvignon - 50% Merlot

**ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE**  
300 mT slm

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
15 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Marnoso e argilloso, deposito lacustre di età pliocenica

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
terza decade di settembre

**ETTARI VITATI**  
3

**RESA PER ETTARO**  
70 HI

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Dott. Paolo Peira

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
18°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
6000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
D0886