

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Umani Ronchi

NOME DEL VINO
Umani Ronchi Metodo Classico La Hoz Nature

DENOMINAZIONE
Vino Spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Marche

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Castelli di Jesi (AN)

VINIFICAZIONE
Lo Chardonnay affina per 10-12 mesi in tonneaux; il Verdicchio per 10 mesi in acciaio. Dopo l'assemblaggio rimane in bottiglia per 50 mesi e ciò garantisce il sentore dovuto al contatto con i lieviti.

AFFINAMENTO
Dopo la sboccatura lo spumante riposa per 6-8 mesi prima dell'immissione sul mercato.

VITIGNO/I
80% Verdicchio - 20% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud/Est

ALTITUDINE
200/350 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Molto profondi, franco argillosi e mediamente calcarei.

EPOCA DI VENDEMMIA
Agosto

ETTARI VITATI
20 ha

RESA PER ETTARO
60/70 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
900

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0951