

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Farchioni

NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia
Spumante di Qualità Blanchus

DENOMINAZIONE

Spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Torrecccona di Todi (PG)

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a fine agosto nelle prime ore del giorno dove le temperature sono più basse, all'arrivo in cantina sono raffreddate con ghiaccio secco. Dopo pressatura soffice delle uve il mosto subisce una decantazione statica per 24 ore. La fermentazione, tramite lieviti selezionati, del vino avviene a temperatura controllata tra i 13 e i 14 C° in acciaio.

AFFINAMENTO

La 'presa di spuma' è in autoclavi chiuse con periodico remuage e affinamento sui lieviti di 9 mesi

VITIGNO/I

100% Grechetto

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

350 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine agosto

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

120 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D097