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
Torrececcona 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

ETÁ 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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D097