

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Farchioni

## NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia  
Spumante di Qualità Blancus

## 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