

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Farchioni

NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia
Montefalco Rosso Riserva Rubium

DENOMINAZIONE

Montefalco Doc Rosso Riserva

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2015

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Gualdo Cattaneo (PG) - Giano
dell'Umbria (PG)

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica dura
circa 8 giorni e per altri 5 giorni il
vino resta in contatto con le sue
bucce. Dopo la separazione dalle
bucce il vino conduce la
fermentazione malolattica in
acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Affinamento 30 mesi di cui 14 in
barrique; 3 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

Sangiovese - Sagrantino - Merlot

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

400 m.s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Terreno leggero tendente al
calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

fine settembre-prima settimana di
ottobre

ETTARI VITATI

20

RESA PER ETTARO

100 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

14.500

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D2641