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