

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Umani Ronchi

## NOME DEL VINO

Umani Ronchi Centovie Pecorino

## DENOMINAZIONE

Colli Aprutini Igt

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2018

## REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Roseto degli Abruzzi (TE)

## VINIFICAZIONE

La fermentazione viene svolta in serbatoi di acciaio ad una temperatura di circa 20°C e si protrae per 20 giorni. Il vino non svolge la fermentazione malolattica.

## AFFINAMENTO

L'affinamento avviene per circa 12 mesi in cemento. A seguire si prevede un affinamento in bottiglia di 5 mesi.

## VITIGNO/I

100% Pecorino

## ALLEVAMENTO

Cordone speronato

## ESPOSIZIONE

Sud-Est

## ALTITUDINE

200 mt

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Profondo, franco argilloso, a tratti sabbioso, calcareo

## EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

## ETTARI VITATI

2 ha

## RESA PER ETTARO

70 quintali

## ENOLOGO/CONSULENTE

Beppe Caviola

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.800

## QUANTITÁ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

D3111