

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

NOME DEL VINO

Moretti Omero Metodo Classico
Biologico

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Biologico VSQ

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate in
maniera soffice, poi il mosto
subisce la chiarifica statica.
Successivamente viene
fermentato in serbatoi d'acciaio ad
una temperatura controllata di
20°C. Decantazione naturale di tre
mesi in acciaio.

AFFINAMENTO

Rifermentazione in bottiglia 30
mesi

VITIGNO/I

100% Trebbiano Spoletino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

10 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine settembre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

60 hl/Ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E1198