

# 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.

## ETÀ 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