

# 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