

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Farchioni

NOME DEL VINO

Farchioni Terre della Custodia
Montefalco Grechetto

DENOMINAZIONE

Montefalco Grechetto DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno così da rallentare il più possibile l'attività ossidasica degli enzimi.

Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo con lieviti selezionati per innesco della fermentazione alcolica.

Fermentazione avvenuta a bassa temperatura per 5-6 giorni in silos di acciaio. Un 10% della massa a metà fermentazione è stata travasata e proseguita la fermentazione alcolica in barrique.

AFFINAMENTO

Maturazione delle masse del vino tramite affinamento sui lieviti in barrique e in acciaio per 4 mesi

VITIGNO/I

100% Grechetto

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-Est

ALTITUDINE

400 mt slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

100 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

41.000

QUANTITÀ PER CARTONE

12

CODICE SAP

E6138