

# 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 ossidativa degli enzimi.

Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo con lieviti selezionati per innescare la 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