SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Farchioni

NOME DEL VINO
Farchioni Terre della Custodia Rosato Umbria

DENOMINAZIONE
Rosato Umbria IGP

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Montefalco (PG) - Gualdo Cattaneo (PG) - Torrececcona di Todi (PG)

VINIFICAZIONE
Breve macerazione pellicolare necessaria per l'estrazione del colore e degli aromi presenti nella buccia; dopodiché si è proceduto con pressatura soffice delle uve in ambiente privo di ossigeno, cosi da rallentare il più possibile l'attività ossidasica degli enzimi.
Decantazione statica per 24 ore per pulire il mosto, inoculo di lieviti selezionati per l'innesco della fermentazione alcolica avvenuta a bassa temperatura per 12 giorni, in acciaio.

AFFINAMENTO
Maturazione del vino tramite affinamento sui lieviti in acciaio per 5 mesi.

VITIGNO/I
Pinot Nero - Merlot - Sangiovese

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-SudOvest-Nord

ALTITUDINE
300 mt slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
Fine agosto

ETTARI VITATI
5

RESA PER ETTARO
110 q/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Paolo Romaggioli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 14°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
40.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6139