

# 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, così da rallentare il più possibile l'attività ossidativa 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

## ETÀ 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

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6139