

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

NOME DEL VINO

Moretti Omero Montefalco Rosso Riserva

DENOMINAZIONE

Montefalco Rosso Riserva DOC

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco (PG)

VINIFICAZIONE

Fermentazione di 15 gg.
Macerazione di 30 gg sulle bucce.
Contatto fecce fini per 6 mesi.
Bâtonage. Affinamento per 14 mesi in tonneaux francese. Minimo 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

Affinamento per 14 mesi in tonneaux francese.

VITIGNO/I

75% Sangiovese - 25% Sagrantino

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

250 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

calcareo argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

5

RESA PER ETTARO

8.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6140