

# 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