

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Andrea Formilli Fendi

## NOME DEL VINO

Andrea Formilli Fendi AFF Umbria Bianco

## DENOMINAZIONE

Bianco Umbria IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

2019

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Bianchi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Valfabbrica (PG)

## VINIFICAZIONE

La fermentazione si svolge a temperatura controllata non superiore a 18° C, per circa 20 giorni

## AFFINAMENTO

Affina in vasche d'acciaio, sui lieviti. Il vino viene commercializzato dopo 3 mesi di bottiglia.

## VITIGNO/I

50% Sauvignon Blanc - 30% Viognier - 20% Autoctona Umbra

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato e Guyot

## ESPOSIZIONE

Nord-Sud

## ALTITUDINE

250/700 m s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla calcarea, marne calcarea e arenacea

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà settembre

## ETTARI VITATI

17 complessivi

## RESA PER ETTARO

50 q / ettaro

## ENOLOGO/CONSULENTE

Tiziano Vistalli

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

8000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6229