

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Andrea Formilli Fendi

NOME DEL VINO

Andrea Formilli Fendi AFF Umbria Rosso

DENOMINAZIONE

Rosso Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valfabbrica (PG)

VINIFICAZIONE

Tutte e tre le varietà fermentano separatamente per un periodo di circa 20 giorni ad una temperatura controllata inferiore a 25° C.

AFFINAMENTO

L'80% del prodotto riposa in barriques usate per 16 mesi, mentre il restante 20% viene affinato in barriques nuove di rovere per lo stesso tempo. Ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I

60% Sangiovese - 35% Merlot - 5% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Nord-Sud

ALTITUDINE

300/700 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla calcarea, marne calcarea e arenacea

EPOCA DI VENDEMMIA

primi di settembre per il Pinot Nero e metà ottobre per il Merlot e il Sangiovese

ETTARI VITATI

17 complessivi

RESA PER ETTARO

55 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Tiziano Vistalli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6230