

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Andrea Formilli Fendi

NOME DEL VINO

Andrea Formilli Fendi AFF Umbria
Rosato

DENOMINAZIONE

Rosato Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valfabbrica (PG)

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e macerazione sulle bucce per 30 minuti ad una temperatura sotto i 5° C. Dopo aver selezionato solo la parte limpida, inizia la fermentazione a temperatura controllata sotto i 20° C. per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Affina per minimo 6 mesi in vasche di acciaio. Il vino viene commercializzato dopo due settimane di affinamento in bottiglia.

VITIGNO/I

90% Sangiovese - 10% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Nord-Sud

ALTITUDINE

350/700 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla, limo, sabbia, marne calcarea e arenacea

EPOCA DI VENDEMMIA

settembre

ETTARI VITATI

17 complessivi

RESA PER ETTARO

60 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Tiziano Vistalli

FORMATI DISPONIBILI

GRADAZIONE ALCOLICA

13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

8 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6231