

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Andrea Formilli Fendi

NOME DEL VINO
Andrea Formilli Fendi Sauvignon
Umbria SVGB

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 avviene ad una
temperatura controllata non
superiore a 18° C per circa 20 giorni

AFFINAMENTO
Affina in acciaio almeno fino alla
fine di aprile; in seguito il prodotto
viene travasato e riposa fino
all'imbottigliamento; ulteriori tre
mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Sauvignon Blanc

ALLEVAMENTO
Cordone Speronato

ESPOSIZIONE
Nord-Sud

ALTITUDINE
650/700 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marne calcarea e arenacea

EPOCA DI VENDEMMIA
inizio settembre

ETTARI VITATI
17 complessivi

RESA PER ETTARO
35 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Tiziano Vistalli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
8 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6233