SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Andrea Formilli Fendi

NOME DEL VINO
Andrea Formilli Fendi Pinot Nero Umbria PNTN

DENOMINAZIONE
Rosso Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Umbria

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valfabbrica (PG)

VINIFICAZIONE
La fermentazione avviene a temperatura controllata, non superiore a 26° C, per circa 15 giorni. La macerazione prosegue per altri 10 giorni.

AFFINAMENTO
Affina 18 mesi in botti di rovere francese. Durante questo periodo il vino viene travasato due volte. Viene commercializzato dopo 6 mesi di bottiglia.

VITIGNO/I
100% Pinot nero

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
45 q / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Tiziano Vistalli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
12 - 15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
3000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6234