

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Andrea Formilli Fendi

NOME DEL VINO

Andrea Formilli Fendi Merlot
Umbria MRLT

DENOMINAZIONE

Rosso Umbria IGT

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Valfabbrica (PG)

VINIFICAZIONE

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

AFFINAMENTO

14 mesi in botti di rovere francese. In questo periodo vino travasato 2 volte: 6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Merlot

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Nord-Sud

ALTITUDINE

650-700 m. s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

8 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre (manuale, in cassette)

ETTARI VITATI

18 ha complessivi

RESA PER ETTARO

4.000 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

12 - 15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP

E7527