

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Andrea Formilli Fendi

## NOME DEL VINO

Andrea Formilli Fendi Rosso  
Umbria Casafranca Magnum

## DENOMINAZIONE

Rosso Umbria IGT

## CLASSIFICAZIONE

IGT

## ANNATA IN COMMERCIO

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Rossi

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Valfabbrica (PG)

## VINIFICAZIONE

Tutte e tre le varietà vengono fatte fermentare separatamente per un periodo di circa 20 giorni a temperatura controllata inferiore a 25°.

## AFFINAMENTO

10% riposa in barriques usate per 6 mesi, 90% invecchiato in acciaio per 6mesi. +3mesi in bottiglia

## VITIGNO/I

70% Autoctona Umbra - 20% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon -

## ALLEVAMENTO

## ESPOSIZIONE

Nord-Sud

## ALTITUDINE

300-450 m. s.l.m.

## ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilla, limo e sabbia

## EPOCA DI VENDEMMIA

Primi di ottobre

## ETTARI VITATI

17 ha

## RESA PER ETTARO

7.000 Kg/ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

## FORMATI DISPONIBILI

1,5 L

## GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

### CONSIGLIATA

12 - 15°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

-

## QUANTITÁ PER CARTONE

## CODICE SAP

E7528