

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Moretti Omero S.S. Agricola

## NOME DEL VINO

Moretti Omero Argo Sagrantino di  
Montefalco Passito DOCG

## DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino Passito  
DOCG

## CLASSIFICAZIONE

DOCG

## ANNATA IN COMMERCIO

2015

## REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

## TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Giano dell'Umbria

## VINIFICAZIONE

I grappoli migliori vengono distesi su dei graticci in un ambiente areato naturalmente per farli appassire fino a dicembre. Dopo la fermentazione da cento kg di uva si ottengono trenta/trentacinque lt. di passito che viene invecchiato in tonneau per dodici mesi.

## AFFINAMENTO

Affinamento: 12 mesi in tonneau legno francese. Minimo 6 mesi in bottiglia

## VITIGNO/I

100% Sagrantino

## ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

## ESPOSIZIONE

nord est

## ALTITUDINE

450

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilla

## EPOCA DI VENDEMMIA

metà Ottobre

## ETTARI VITATI

5

## RESA PER ETTARO

25 hl/Ha

## ENOLOGO/CONSULENTE

Moretti Giusy e Omero

## FORMATI DISPONIBILI

50 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

15% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

14 - 16°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

2000

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

Y054