

GIORGIO IANNONI
SEBASTIANINI
VITICOLTORE IN MONTEFALCO

COCCORONE ROSSO

I.G.T. UMBRIA ROSSO



ANNO VIGNETO: 2003

SISTEMA ALLEVAMENTO: cordone speronato

VENDEMMIA: a mano in cassetta

TIPOLOGIA UVA: Sangiovese e Sagrantino
(percentuali variabili in funzione dell'annata)

INDICAZIONI TECNICHE: fermentazioni separate ad una temperatura controllata sotto i 25°C per 20 giorni circa. Le macerazioni sulle bucce durano altri 10 giorni circa. Dopo un periodo di stoccaggio in acciaio che può variare dai 5 ai 10 mesi, viene messo in bottiglia.

