

FATTORIA  
**ColSanto**  
*Vini Montefalco*

**MONTEFALCO ROSSO** – DOCG Montefalco

---



**DATI ANALITICI GENERALI:**

**Vigneto:** sito in località Montarone nel Comune di Bevagna.

**Origine del terreno:** alluvionale

**Tipo di terreno:** Argilloso - Limoso

**Vitigno:** Sangiovese e Sagrantino

**Ceppi per ettaro:** 7000

**VENDEMMIA:**

Primi di ottobre. Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, con successiva diraspatura soffice.

**VINIFICAZIONE:**

La fermentazione ha una durata di quindici giorni sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; fa quindi seguito la fermentazione malolattica che si sviluppa per il 70% del mosto all'interno di botti di legno, e per la restante parte in contenitori di acciaio.

La maturazione ha una durata di 15 mesi ed avviene anch'essa per il 70% in botti di legno e per il restante 30% in vasche di acciaio.

Terminato tale periodo, si procede all'assemblaggio definitivo e all'imbottigliamento, a cui fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato. Di buona struttura, in bocca presenta morbidi tannini con un retrogusto persistente.

**ULTERIORI INFORMAZIONI:**

**Abbinamenti:** formaggi stagionati, carni alla griglia.

**Longevità:** 10-12 anni.

**Temperatura di servizio:** 18°C.

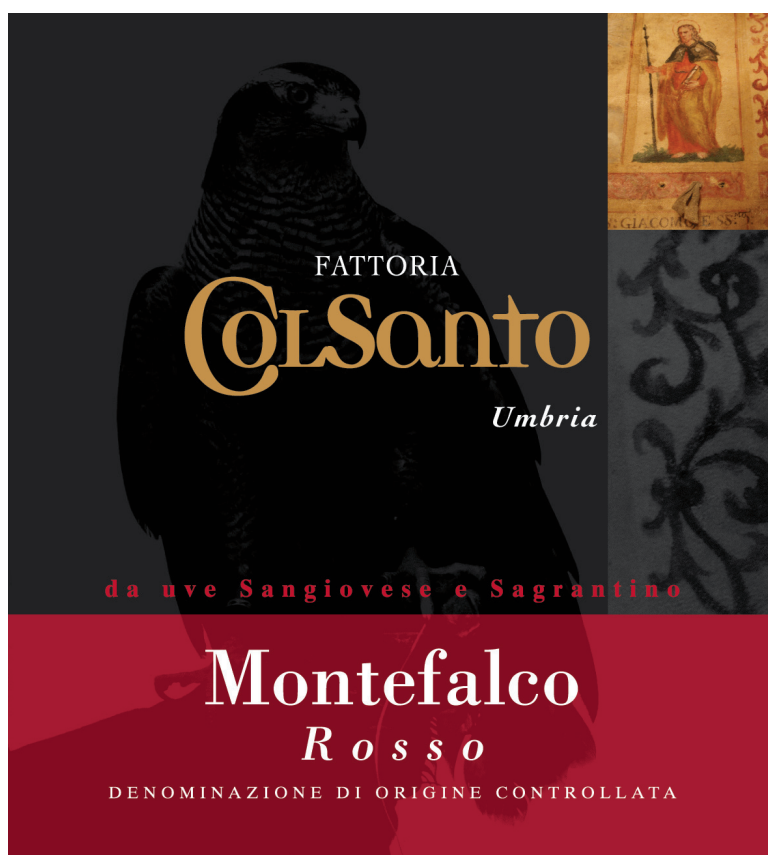
AZIENDE AGRICOLE

LIVON

FATTORIA  
**ColSanto**  
*Vini Montefalco*

**MONTEFALCO ROSSO** – DOCG Montefalco

---



Azienda Agricola Fattoria ColSanto • Località Montarone – Bevagna (Perugia)  
SEDE AMMINISTRATIVA: Aziende Agricole Livon • Via Montarezza, 33 – Dolegnano • 33048 (Udine) Italy  
Tel: +39 0432.757173 • Fax: +39 0432.757690 • info@livon.it