

FATTORIA
ColSanto
Vini Montefalco

RURIS – IGT Umbria



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: sito in località Montarone nel Comune di Bevagna.

Origine del terreno: alluvionale

Tipo di terreno: Argilloso – Limoso

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Sagrantino e Montepulciano

Ceppi per ettaro: 7000

Forma di allevamento: Cordone speronato bilaterale

VENDEMMIA:

Fine settembre. 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 delle barriques e per la restante parte nei contenitori d'acciaio. La maturazione ha una durata di dieci mesi ed avviene per il 30% in vasche di acciaio, e per il restante 70% in barrique. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio definitivo e l'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato, che varia dalle spezie alle bacche selvatiche. Morbidi tannini e un retrogusto persistente.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: primi piatti a base di ragù di carne, tutti i tipi di carne, pollame, formaggi stagionati.

Longevità: 6-8 anni.

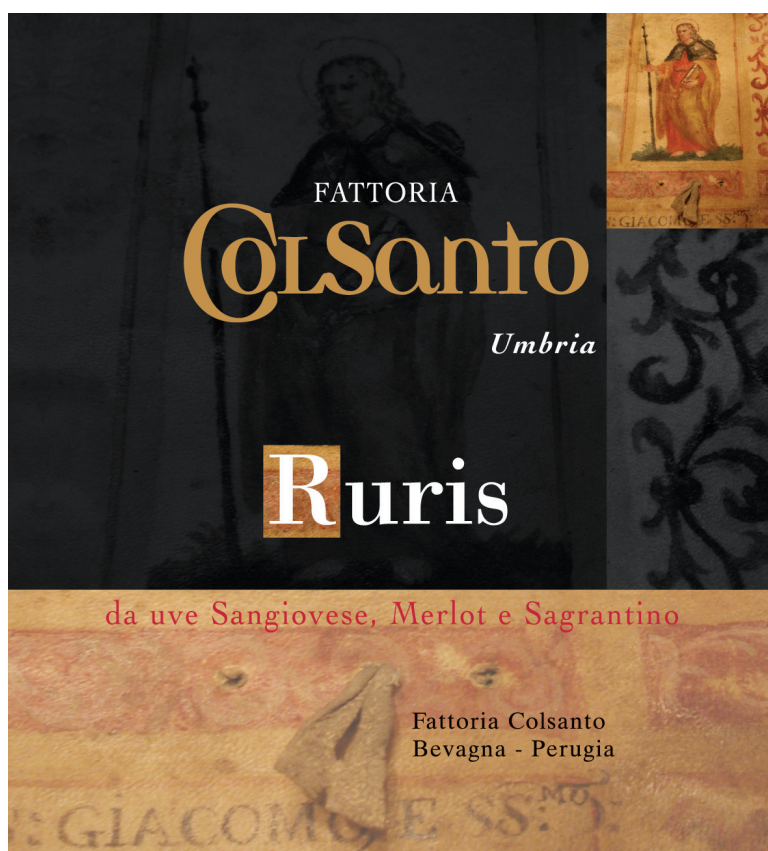
Temperatura di servizio: 17-18°C

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

FATTORIA
ColSanto
Vini Montefalco

RURIS – IGT Umbria



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