

FATTORIA
ColSanto
Vini Montefalco

SAGRANTINO – DOCG Montefalco



DATI ANALITICI GENERALI:

Vigneto: sito in località Montarone nel Comune di Bevagna.

Origine del terreno: alluvionale

Tipo di terreno: Argilloso – Limoso

Vitigno: Sagrantino

Ceppi per ettaro: 7000

Forma di allevamento: Cordone speronato bilaterale

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 avviene per 15 mesi in botti di legno e per 12 mesi in vasche di acciaio. Terminato tale periodo si produce all'imbottigliamento, a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso granato molto intenso, al naso presenta frutta rossa, tabacco, spezie. In bocca è ampio, sapido e presenta tannini potenti ma morbidi.

ULTERIORI INFORMAZIONI:

Abbinamenti: formaggi stagionati, carni rosse strutturate, selvaggina.

Longevità: 15-20 anni.

Temperatura di servizio: 18°C.

AZIENDE AGRICOLE

LIVON

FATTORIA
ColSanto
Vini Montefalco

SAGRANTINO – 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