

# ✿ / Montefalco Sagrantino

Denominazione di origine controllata e garantita

**Varietà:**

100% sagrantino, da agricoltura sostenibile

**Caratteristiche dei vigneti:**

impianti del 1995 allevati a cordone speronato con esposizione sud-ovest, suoli di argille bianche e tracce di calcare

**Produzione e densità media:**

5.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1 kg di uva per pianta (55 quintali/ha)

**Vendemmia:**

raccolta manuale nella prima metà di ottobre

**Vinificazione:**

le uve vengono delicatamente pigiate ed il mosto ottenuto resta a macerare mediamente per 8/10 giorni sulle bucce, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio, segue la svinatura e la fermentazione malo-lattica

**Affinamento:**

30 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 Hl e, dopo l'imbottigliamento, riposa minimo 6 mesi in bottiglia

