



MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSSO

Non un fratello minore del Sagrantino ma un vino a sé, di grande dignità e dalle sicure potenzialità evolutive. L'unione di vitigni tradizionali, la classe del Sangiovese e del Sagrantino, con il prezioso apporto dei *grandi autoctoni*, regala il classico di domani firmato Montefalco.

Denominazione	D.O.C.
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	Sangiovese in prevalenza con aggiunta di Barbera e Sagrantino
Esposizione	Sud-Est
Anno di impianto vigneti	1992
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	5.500
Caratteristiche del terreno	Limoso, argilloso, di buona compattezza
Produzione per ha	55 quintali
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per oltre un mese
Maturazione	18 mesi fra botte grande e barrique di rovere francese
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	23.500

