

TABARRINI

MONTEFALCO



CAMPO ALLA CERQUA

MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

I terreni ciottolosi, più sciolti e leggeri degli altri, l'esposizione a est, l'affinamento in botte grande, fanno di questo Sagrantino il baluardo dell'eleganza in casa Tabarrini. Fresco, disteso, spiccatamente minerale, è capace di coniugare l'impronta identitaria del vitigno con una beva gioiosa ma di grande complessità aromatica. Sul mercato non prima di quattro anni dalla vendemmia.

Denominazione	D.O.C.G.
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	100% Sagrantino
Esposizione	Sud-Est
Anno di impianto vigneti	1997
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	4.000
Caratteristiche del terreno	Limoso, argilloso, sciolto, con buona presenza di ciottoli di fiume
Produzione per ha	35 quintali
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per oltre un mese
Maturazione	36 mesi in botti di rovere francese
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	1.800

