

TENUTA BELLAFONTE Collenottolo

— 2015 —

Montefalco Sagrantino DCG

DENOMINAZIONE	Montefalco Sagrantino docg
ZONA DI PRODUZIONE	Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria)
VITIGNI	100% Sagrantino
ETÀ DEI VIGNETI	19 anni
ALTITUDINE	250 - 320 mt s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone speronato - Guyot
NUMERO DI CEPPI	5.000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	argilla alternata a formazioni marnose e earenacee
PRODUZIONE UVE	40q/ha
VINIFICAZIONE	fermentazione solo con lieviti autoctoni, acini non pressati
MATURAZIONE	36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e almeno 12 mesi in bottiglia
ILLIMPIDIMENTO	spontaneo, senza filtrazioni
ALCOOL	15,5%
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	17° - 18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso. Al naso esprime un bouquet di particolare finezza grazie a note di more, mirtilli maturi e in generale piccoli frutti rossi, di agrumi, spezie scure ed erbe officinali. Al palato è fresco e dinamico, saporito, caratterizzato da una freschezza di particolare incisività che si integra alla perfezione con la naturale struttura tannica del Sagrantino.
Di grande eleganza.



TENUTA BELLAFONTE

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

www.tenutabellafonte.it

info@tenutabellafonte.it