

TENUTA BELLAFONTE

Pomontino

— 2019 —

Montefalco Rosso DOC

DENOMINAZIONE	Montefalco rosso DOC
ZONA DI PRODUZIONE	Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria)
VITIGNI	Sangiovese 80% - Sagrantino 20%
ETÀ DEI VIGNETI	16 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 arenacee
PRODUZIONE UVE	70q/ha
VINIFICAZIONE	fermentazione solo con lieviti autoctoni, acini non pressati
MATURAZIONE	12 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e almeno 6 mesi in bottiglia
ILLIMPIDIMENTO	spontaneo, senza filtrazioni
ALCOOL	13%
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE	16.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16° - 18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino. Al naso esprime note che richiamano il melograno, il ribes rosso, l'amarena e l'arancia amara, non senza un tocco di mora. Al palato è agile, saporito, caratterizzato da una buona acidità e al tempo stesso sostenuto da una leggera e piacevole trama tannica. Chiude su note agrumate, di buona persistenza.



TENUTA BELLAFONTE

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

www.tenutabellafonte.it

info@tenutabellafonte.it