

# TENUTA BELLAFONTE

## Sperella

— 2023 —

Montefalco Bianco DOC

DENOMINAZIONE	Montefalco Bianco DOC
ZONA DI PRODUZIONE	Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria)
ETÀ DEI VIGNETI	11 anni
ALTITUDINE	250 - 320 mt s.l.m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
NUMERO DI CEPPI	4.000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	argilla alternata a formazioni marnose e arenacee
PRODUZIONE UVE	80q/ha
VINIFICAZIONE	fermentazione spontanea solo con lieviti autoctoni
MATURAZIONE	5 mesi in acciaio
ILLIMPIDIMENTO	spontaneo, senza filtrazioni
ALCOOL	12,5%
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE	13,000
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10° - 12°C

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore intenso. Al naso esprime note agrumate che richiamano il lime e il bergamotto seguite dal mango e dalle giunchiglie di campo. Una piacevole nota di pane fresco apre a un assaggio ricco e articolato, caratterizzato da grande freschezza e da un finale molto saporito.



TENUTA BELLAFONTE

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

[www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)

[info@tenutabellafonte.it](mailto:info@tenutabellafonte.it)