

# TENUTA BELLAFONTE

## Collenottolo

— 2011 —

### Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE:	Montefalco Sagrantino DOCG
ZONA DI PRODUZIONE:	Torre del Colle nel comune di Bevagna
VITIGNI:	100% Sagrantino
ETÀ DEI VIGNETI:	15 anni
ALTITUDINE:	250 - 320 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato - Guillot
NUMERO DI CEPPI:	5000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	argilla alternata a formazioni marnose e arenacee
PRODUZIONE UVE:	40q/ha
FERMENTAZIONE:	solo lieviti autoctoni, acini non pressati
MATURAZIONE:	36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	10 mesi
ILLIMPIDIMENTO:	spontaneo senza filtrazioni
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°-18°C
ALCOOL:	15,0% vol.
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	17.850

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rubino intenso e intrigante, svela raffinati profumi di iris e lavanda, confettura di mirtillo e lamponi, spezie dolci ed erbe aromatiche. Grande equilibrio al palato: nonostante la grande struttura tannica, la bocca rimane appagata da frutta e delicate note tostate.



TENUTA **BELLAFONTE**

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

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

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