

TENUTA BELLAFONTE

Collenottolo

— 2012 —

Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE:	Montefalco Sagrantino DOCG
ZONA DI PRODUZIONE:	Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria)
VITIGNI:	100% Sagrantino
ETÀ DEI VIGNETI:	16 anni
ALTITUDINE:	250 - 320 mt s.l.m.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	cordone speronato - guyot
NUMERO DI CEPPI:	5000/ha
CARATTERISTICHE DEL TERRENO:	argilla alternata a formazioni marnose e arenacee
PRODUZIONE UVE:	40q/ha
VINIFICAZIONE:	Fermentazione spontanea solo con lieviti autoctoni, acini non pressati
MATURAZIONE:	36 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia e 10 mesi in bottiglia
ILLIMPIDIMENTO:	spontaneo senza filtrazioni
ALCOOL:	14,5% vol.
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	12.000
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso e intrigante, svela raffinati profumi di iris e lavanda, confettura di mirtili 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

info@tenutabellafonte.it