

TENUTA BELLAFONTE

Collenottolo

— 2013 —

Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE:	Montefalco Sagrantino DOCG
ZONA DI PRODUZIONE:	Torre del Colle nel comune di Bevagna (Umbria)
VITIGNI:	100% Sagrantino
ETÀ DEI VIGNETI:	17 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 almeno 12 mesi in bottiglia
ILLIMPIDIMENTO:	spontaneo senza filtrazioni
ALCOOL:	15% vol.
N° DI BOTTIGLIE PRODOTTE:	17.600
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	17°-18°C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso. Al naso esprime affascinanti sentori di more e di mirtilli in confettura, profumi impreziositi da richiami floreali e di spezie scure. Al palato denota forza ed equilibrio, è fresco e saporito, caratterizzato da una trama tannica di grande finezza che sfuma su note piacevolmente fruttate, di grande persistenza.



TENUTA **BELLAFONTE**

Via Colle Nottolo, 2 - 06031 BEVAGNA (PG)

www.tenutabellafonte.it

info@tenutabellafonte.it