



MONTEFALCO BIANCO DOC

Vitigni: Trebbiano Spoletino 100 %

Grapes: Trebbiano Spoletino 100%

Età del vigneto: 9 anni **Average vineyard age:** 9 years old

Zona di produzione: Esclusivamente Tenuta di Saragano

Production Area: Exclusively from Tenuta di Saragano

Esposizione: Nord Est 420m l.d.m.

Exposure: North East 420m a.s.l

Tipologia dei terreni: Formazione marnoso arenacea; argilloso e limoso

Soil type: Sandstone with skeleton; clay and silt coating

Sistema di allevamento: Cordone speronato, 4250 ceppi per ettaro

Breeding system and density: Spurred cordon with 4250 vines/ha

Resa per ettaro: 70ql

Yield per Hectare: 7 tons

Vendemmia: Manuale in casse da 25kg

Harvesting Method: Manual in 25kg boxes

Affinamento: 4 mesi Acciaio , 3 mesi in bottiglia

Ageing: 4 months in steel, 3 months in bottle

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Color: Straw yellow with golden nuances

Olfattivo: Note di frutta esotica, agrumi, accenni di erbe e spezie selvatiche

Scent: Notes of exotic fruits, citrus fruits, hints of wild spices and herbs

Gustativo: Dinamico, teso, di viva freschezza e buona persistenza

Taste: Dynamic, tight, with lively freshness and good persistence

Produzione: 10'000 bottiglie

Production: 10'000 bottles