



# MONTEFALCO ROSSO DOC

**Vitigni:** Sangiovese 60%, Merlot 15%, Montepulciano d'Abruzzo 10 %, Sagrantino 15% **Grapes:** Sangiovese 60%, Merlot 15%, Montepulciano d'Abruzzo 10 %, Sagrantino 15% **Età del vigneto:** 25 anni **Average vineyard age:** 25 years old

**Zona di produzione:** Esclusivamente Tenuta di Saragano

**Production Area:** Exclusively from Tenuta di Saragano

**Esposizione:** Sud Est 500m s.l.m.

**Exposure:** South East 500m a.s.l.

**Tipologia dei terreni:** Formazione marnoso arenacea con presenza di scheletro; argilloso.

**Soil type:** Sandstone with skeleton and clay coating.

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato

**Breeding system:** Spurred cordon

**Resa per ettaro:** 60ql

**Yield per Hectare:** 6 tons

**Vendemmia:** Manuale in casse da 25kg

**Harvesting Method:** Manual in 25kg baskets

**Affinamento:** 6 mesi in barrique francesi , 2 anni in bottiglia

**Ageing:** 6 months in french barriques, 2 years in bottle

**Colore:** Rosso rubino tendente al granato

**Color:** Ruby red color tending to garnet

**Olfattivo:** Vino elegante con delicati sentori di sottobosco, spezie scure e macchia mediterranea

**Scent:** Elegant wine, with delicate scents of underbrush, dark spices and Mediterranean scrub

**Gustativo:** Rotondo, morbido e vellutato.

**Taste:** Round, soft toasted and smooth

**Produzione:** 11'000 bottiglie

**Production:** 11'000 bottles