



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vitigno: Sagrantino 100% **Grape variety:** Sagrantino 100%

Età del vigneto: 50 anni

Average vineyard age: 50 Years old

Zona di produzione: Esclusivamente dalla Tenuta di Saragano

Production Area: Exclusively from Tenuta di Saragano

Esposizione: Sud Est 500mt 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: 50q/l

Yield per Hectare: 5tons

Vendemmia: Manuale in cassette da 25kg

Harvesting Method: Manual in 25kg boxes

Affinamento: 12 / 24 mesi in botti grandi di rovere, 2 anni in bottiglia in grotta ipogea

Ageing: 12 / 24 months in large oak barrels , 2 years in bottle in underground cave

Colore: Rosso rubino con sfumature granato

Color: Intense ruby red with garnet nuances

Olfattivo: Note di sottobosco, amarena, more, tabacco, cuoio, pepe nero, liquirizia

Scint: Hints of underbrush, dark cherry, blackberry, tobacco, leather, black pepper, licorice

Gustativo: Tannico ma morbido, di corpo pieno ed elegante

Taste: Tannic but soft, full bodied, elegant

Produzione: 2000 / 3000 bottiglie

Production: 2000 / 3000 bottles