



TENUTA DI SARAGANO

Vini di Montefalco



TENUTA DI SARAGANO
Vini di Montefalco

*Da antiche tradizioni familiari,
nasce la nostra cultura del vino*

*From old family traditions,
comes our culture of wine*



LA TENUTA

L'Umbria storica e rurale è riassunta nella Tenuta di Saragano, le cui origini risalgono al XIV secolo. 220 ettari incontaminati nei quali il "terroir" dei vigneti è costituito da 15 ettari selezionati a 500 metri di quota che è la massima altitudine di tutto il comprensorio di Montefalco. La perfetta esposizione e ventilazione garantisce uve sane e di qualità. Rispetto per l'ambiente, nuovi impianti ad alta densità di viti, conservazione di antichi vigneti, bassa resa per ettaro e cura meticolosa in cantina sono le linee di condotta aziendale per un'alta eccellenza di prodotto.



ESTATE

Historical and rural Umbria is summed up in the Tenuta di Saragano, whose origins date back to the 14th century. 220 hectares of unspoiled hills in which the "terroir" of the vineyards consists of 15 selected hectares at 500 meters altitude, which is the highest altitude in the area of Montefalco. Perfect exposure and ventilation guarantees healthy and top quality grapes. Respect for the environment, new high-density vine plants, conservation of ancient vineyards, low yield per hectare and meticulous care in the winery are the company's business lines for a excellence product of excellence.

CHI SIAMO

Riccardo Pongelli Benedettoni e Ivan Vincareti mossi dalla passione per l'agricoltura hanno realizzato il progetto comune di valorizzare le uve dei vigneti del Sagrantino nelle loro rispettive aziende confinanti. Il conte Riccardo Pongelli Benedettoni è il 31° della generazione di una delle più antiche famiglie italiane, che affonda le sue origini nel XII secolo e che ha sempre mantenuto il legame con la terra e la passione per i suoi prodotti. Ivan Vincareti, imprenditore ed esperto enologo, afferma che anche nell'enologia moderna, l'elemento imprescindibile è il "terroir" che è la sintesi d'equilibrio tra terreno, vigna e clima il quale determina l'unicità e la riconoscibilità di un grande vino.



WHO WE ARE

Riccardo Pongelli Benedettoni and Ivan Vincareti, moved by their passion for agriculture, have realised the common project of valorising Sagrantino vineyards in their respective neighboring companies. Count Riccardo Pongelli Benedettoni is of the 31st generation of one of the oldest Italian families, which dates back to the twelfth century and has always maintained a strong bond with the soil and with its produce. Ivan Vincareti, an entrepreneur and expert oenologist, states that even in modern oenology, the indispensable element is the "terroir" which is the synthesis of balance among soil, vineyard and climate which determines the uniqueness and the recognizability of a great wine.



Vitigno <i>Grape Variety</i>	Sagrantino 100% <i>Sagrantino 100%</i>
Zona di produzione	Esclusivamente vigneti di proprietà della Tenuta di Saragano, dove sono state selezionate le viti storiche che producono uva di Sagrantino di Montefalco fin dal 1921
Production area	<i>Exclusively vineyards owned by the Tenuta di Saragano, where the historical vines that produce grapes of Sagrantino di Montefalco have been selected since 1921</i>
Esposizione <i>Exposure</i>	Sud-Est a 490 mt s.l.m. <i>Southeast at 490 mt a.s.l.</i>
Tipologia dei terreni	Di natura calcarea con presenza di scheletro per un buon drenaggio ma con dotazione di argilla che consente una buona resistenza alle siccità estive
Soil type	<i>Limestone with skeleton for good drainage but with clay coating that allows good resistance to summer drought</i>
Sistema di allevamento <i>Training system and density</i>	Cordone speronato con 4250 ceppi per ha <i>Spurred cordon with 4250 vines/ha</i>
Prima annata di produzione <i>First vintage production</i>	1954 vino secco e 1921 vino passito <i>1954 dry wine and 1921 for passito</i>
Resa per ha <i>Yield per hectare</i>	50 ql di uva <i>5 tons of grapes</i>
Vendemmia <i>Harvesting method</i>	Manuale dagli inizi di ottobre <i>Manual in boxes from early October</i>
Affinamento <i>Ageing</i>	In barrique francesi per 2 anni ed altrettanti in bottiglia <i>In french barriques for 2 years and 2 years in bottle</i>
Colore <i>Colour</i>	Rosso rubino intenso con sfumature granato; vino da lungo invecchiamento <i>Intense ruby red with garnet nuances; long ageing wine</i>
Olfattivo <i>Scent</i>	Aromi intensi, raffinati con note di sottobosco, amarena, more, tabacco e cuoio <i>Intense, refined aromas with hints of undergrowth, cherry, blackberry, tobacco and leather</i>
Gustativo <i>Taste perceived</i>	Tannico ma morbido, di corpo pieno ed elegante <i>Tannic but soft, full and elegant bodied</i>
Produzione <i>Production</i>	Circa 3000 bottiglie numerate <i>About 3000 bottles numbered</i>



Vitigno Sangiovese 60%, Merlot 20%, Altra bacca autoctona 20%
Grape Variety Sangiovese 60%, Merlot 20%, Altra bacca autoctona 20%

Zona di produzione Esclusivamente vigneti di proprietà della Tenuta di Saragano
Production area Exclusively vineyards owned by the Tenuta di Saragano

Esposizione Sud-Est a 500 mt s.l.m.
Exposure Southeast at 500 mt a.s.l.

Tipologia dei terreni Calcereo con presenza di scheletro, Argilloso
Soil type Limestone with skeleton for good drainage

Sistema di allevamento Cordone speronato
Training system and density Spurred cordon

Resa per ha 60 ql di uva
Yield per hectare 6 tons of grapes

Vendemmia Manuale in casse da 25 kg
Harvesting method Manual harvesting in small boxes

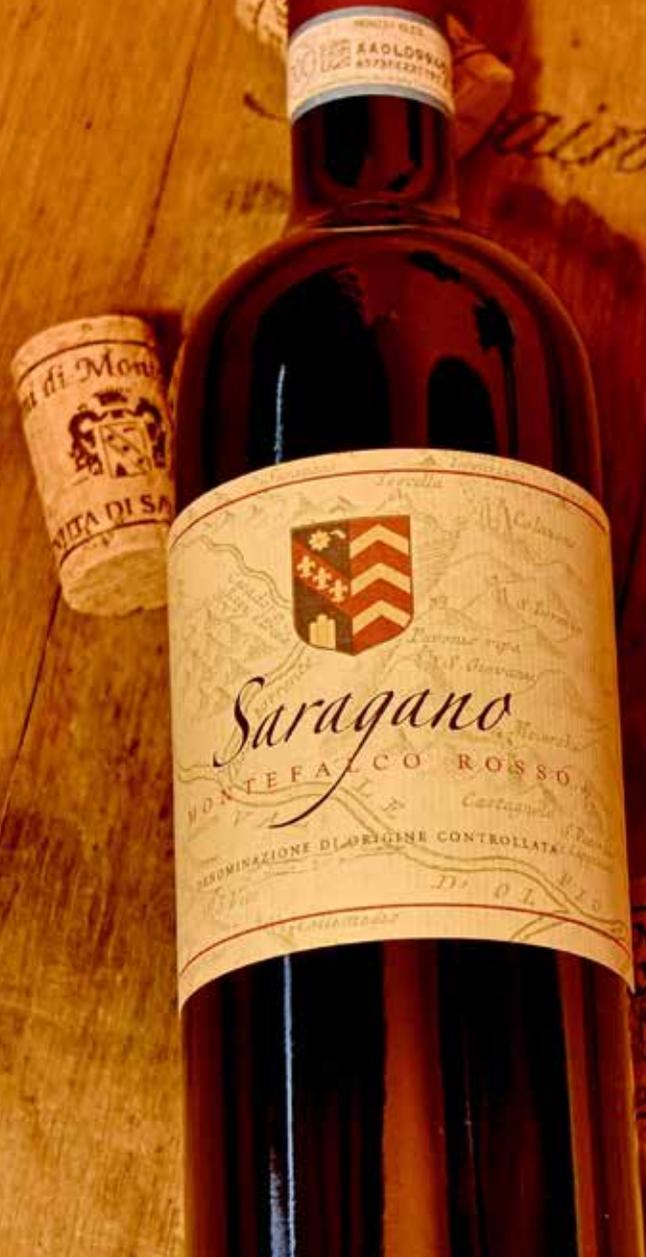
Affinamento In barrique francesi per 2 anni ed altrettanti in bottiglia
Ageing In french barriques for 2 years and 2 years in bottle

Colore Rosso rubino tendente al granato
Colour Intense ruby red with garnet nuances

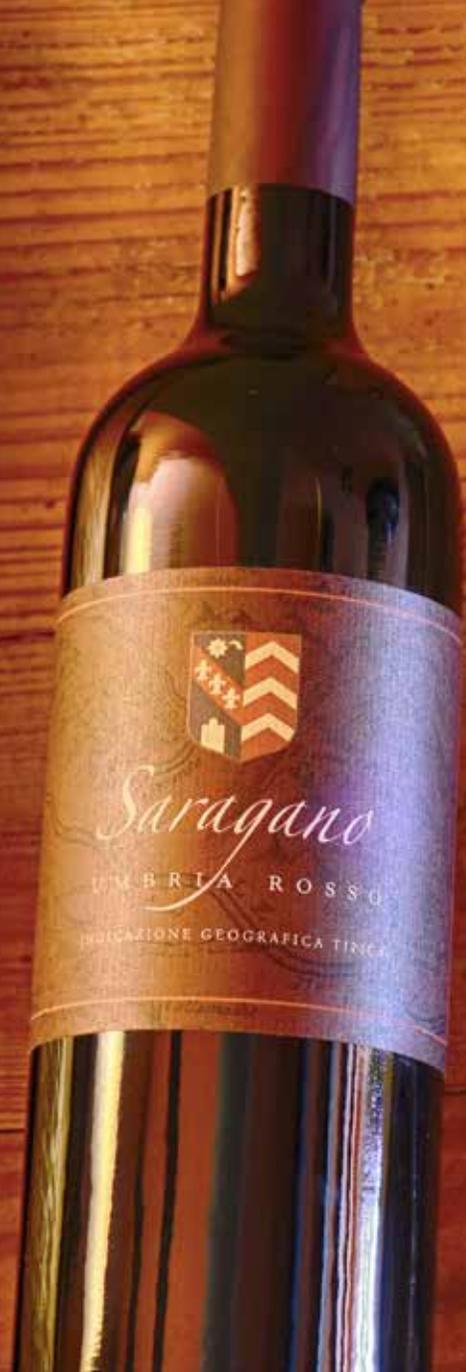
Olfattivo Vino di grande eleganza con delicati sentori di amareno
Scent A wine of great elegance with delicate hints of sour cherries

Gustativo Morbido, armonico di una raffinata tessitura tannica
Taste perceived Soft, harmonious with a refined tannic texture

Produzione Circa 5000 bottiglie, solo nelle grandi annate
Production About 5000 bottles, only in great vintages



Vitigno <i>Grapes</i>	Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15% <i>Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%</i>
Esposizione <i>Exposure</i>	Sud-Est a 490 mt s.l.m. <i>Southeast at 490 m. a.s.l.</i>
Tipologia dei terreni <i>Soil type</i>	Di natura calcarea – argillosa con buona resistenza alle siccità estive <i>Limestone - clayey with good resistance to summer drought</i>
Sistema di allevamento <i>Training system and density</i>	Cordone speronato con 4250 ceppi per ha <i>Spurred cordon with 4250 vines/ha</i>
Prima annata di produzione <i>First vintage production</i>	2002 2002
Resa per ha <i>Yield per hectare</i>	60 ql di uva <i>6 tons of grapes</i>
Vendemmia	Manuale, dalla prima metà di settembre agli inizi di ottobre, in funzione della diversa epoca di maturazione dei vitigni
Harvesting method	<i>Manual in boxes from the first half of September to the beginning of October, depending on the stage of ripening of the vines</i>
Affinamento <i>Ageing</i>	18 mesi in barrique francesi e 1 anno in bottiglia <i>18 months in french barriques and 1 year in bottle</i>
Colore <i>Colour</i>	Rosso rubino tendente al granato <i>Ruby red colour tending to garnet</i>
Olfattivo <i>Scents</i>	Vino elegante, con delicati sentori di sottobosco <i>Elegant wine, with delicate scents of undergrowth</i>
Gustativo	Rotondo, morbido e vellutato, molto armonico ed avvolgente. Un vino da pasto ma anche come aperitivo da bere in armonia con un camino acceso
Taste perceived	<i>Round, soft toasted, very harmonious and enveloping. A meal wine as well as an aperitif to enjoy in front of a burning fire</i>
Produzione <i>Production</i>	Circa 12000 bottiglie <i>About 12000 bottles</i>



Vitigno Sangiovese, 70% e Merlot 30 %
Grapes Sangiovese, 70% and Merlot 30%

Sistema di allevamento Cordone speronato con 4250 ceppi per ha
Training system and density Spurred cordon with 4250 vines/ha

Resa per ha 60 ql di uva
Yield per Ha 6 tons of grapes

Affinamento 3 mesi in barrique francesi e 3 mesi in bottiglia
Ageing 3 months in french barriques and 3 months in bottle

Colore Rosso rubino intenso
Colour Intense ruby red

Olfattivo Delicati profumi di frutta rossa e tabacco
Scent Delicate scents of red fruits and tobacco

Gustativo Vino morbido, delicato, gradevole e persistente
Taste perceived Soft, delicate, pleasing and persistent

Produzione Circa 10000 bottiglie
Production About 10000 bottles





MONTACCHIELLO

MONTEFALCO GRECHETTO

Vitigno Grechetto di Todi 100%
Grape *Grechetto di Todi 100%*

Esposizione Nord-Sud a 420 mt. s.l.m.
Exposure *North-South at 420 mt. a.s.l.*

Tipologia dei terreni Argilloso – limoso
Soil type *Clayey - limey*

Sistema di allevamento Cordone speronato con 4250 ceppi per ha
Training system and density *Spurred cordon with 4250 vines/ha*

Prima annata di produzione 2014
First vintage production 2014

Resa per ha 70 ql di uva
Yield per ha *7 tons of grapes*

Affinamento 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
Ageing *3 months in steel and 3 months in bottle*

Colore Giallo paglierino
Colour *Straw yellow*

Olfattivo Intensi profumi di pesca gialla, suadente, leggermente fruttato, bilanciato
Scent *Intense yellow peach scents, persuasive, slightly fruity, balanced*

Gustativo Vino fresco ma con personalità e di gusto persistente. Adatto sia come aperitivo che per accompagnare piatti di pesce, crostacei e carni bianche e rosse

Taste perceived *Fresh wine but with personality and a persistent flavour. Suitable for both aperitifs and for accompanying seafood, red and white meats.*

Produzione Circa 1500 bottiglie
Production *About 1500 bottles*





TENUTA
SARAGANO

MONTEFALCO
BIANCO

Vitigno Trebbiano Spoletino 70%, Grechetto di Todi 30%
Grapes *Trebbiano Spoletino and Todi Grechetto*

Sistema di allevamento Cordone speronato con 4250 ceppi per ha
Training system and density *Spurred cordon with 4250 vines/ha*

Resa per ha 70 ql. di uva
Yield per ha *7 tons of grapes*

Affinamento 4 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia
Ageing *4 months in steel and 3 months in bottle*

Colore Dorato
Colour *Golden*

Olfattivo Note di frutta esotica, agrumi, accenni di spezie selvatiche
Scent *Notes of exotic fruit, citrus fruits, hints of wild spices*

Gustativo Dinamico, teso, di viva freschezza e buona persistenza
Taste perceived *Dynamic, taut, lively freshness and good persistence*

Produzione Circa 4500 bottiglie
Production *About 4500 bottles*





SEGRETO

di famiglia

BRUT

Prima annata di produzione 2013
First year of production 2013

Metodo Charmat
Method Charmat

Perlage Finissimo e continuo
Perlage Very fine and continuous

Colore Giallo paglierino chiaro
Colour Light straw yellow

Olfattivo Secco
Scent Dry

Gustativo Armonico, fresco,
facile da bere

Taste perceived Harmonious, fresh, easy
to drink

Temperatura di servizio 5/7 °C
Serving temperature 5/7 °C

Gradazione alcolica Vol. 11%
Alcohol content Vol. 11%

Produzione Circa 9000 bottiglie
Production About 9000 bottles



Per un aperitivo esclusivo simbolo di eleganza e raffinatezza
For a glamorous wine party as a life-style



Eliette

ROSÉ

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

TENUTA DI SARAGANO

Vitigno	Sangiovese Grosso
Grapes	<i>Sangiovese Grosso</i>
Zona di produzione	Esclusivamente Tenuta di Saragano
Production area	<i>Tenuta di Saragano exclusively</i>
Esposizione	Nord Est 440 l.d.m.
Exposure	<i>Northeast at 440 m. a.s.l.</i>
Sistema di allevamento	Cordone speronato 4250 ceppi per ettaro
Training system and density	<i>Spurred cordon with 4250 vines/ha</i>
Resa per ha	70 ql. circa
Yield per ha	<i>7 tons of grapes</i>
Vendemmia manuale	In casse da 25 kg
Ageing	<i>Manual harvesting in small boxes</i>
Lavorazione	Pressatura veloce e soffice e affinamento in acciaio 3 mesi
Processing method	<i>Quick and soft pressing and aging in steel for 3 months</i>
Colore	Rosato chiaro trasparente
Colour	<i>Light and transparent pink</i>
Olfattivo	Buon bouquet di rosa e fiori di ciliegio
Scnt	<i>Bouquet of roses and cherry blossoms</i>
Gustativo	Al palato fresco vellutato e agile
Taste perceived	<i>Fresh, velvety and agile on the palate</i>
Production	Circa 2000 bottiglie
Production	<i>About 2000 bottles</i>



WINE-TOUR e DEGUSTAZIONE

Scoprire dove nasce il Sagrantino, la storia, la sua terra e i suoi colori e vedere dove le sue bottiglie maturano ed invecchiano in una scenografica medievale cantina ipogea.



SCUOLA DI CUCINA

Apprendere i piatti della nostra tradizione culinaria.



WINE-TOUR & TASTINGS

Discovering the birthplace of the Sagrantino, its country's colours and traditions and seeing where its bottles mature and age in a scenic underground wine-cellar housed in a medieval cave.



COOKING CLASSES

Learning the Umbrian culinary tradition.

WINE RESORT "LA GHIRLANDA"

Intensa atmosfera di un'antica Villa di campagna
Intense atmosphere of an ancient country Villa



La vera ospitalità umbra

RESORT

Affitto di eleganti casali finemente arredati
Rent of charming cottages, all uniquely designed





design: ermie.com

COME
RAGGIUNGERCI



TENUTA DI SARAGANO
Saragano, Gualdo Cattaneo - Perugia
ITALIA

www.tenutadisaragano.it
info@tenutadisaragano.it
(+39) 0742 98731

