



Collepiano
SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione Montefalco Sagrantino DOCG

Varietà 100% Sagrantino

Bottiglie prodotte 80.000

Altitudine 200-300 metri sul livello del mare

Resa per ettaro 50-60 q

Sistema di allevamento Cordone Speronato

Densità di impianto 6.000 piante per ettaro

Affinamento 20-24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Tipo di suolo Argilloso, Calcareo

Epoca vendemmiale Terza decade di Settembre
Prima decade di Ottobre

Prima annata prodotta 1979

Potenziale di affinamento 10-15 anni

Temperature di servizio e abbinamenti Ricco di tannini, con un'esplosione di gusto, questo vino rosso si comprende meglio se consumato con un meraviglioso pezzo di carne arrostita, preferibilmente con un buon contenuto di grassi, selvaggina e formaggi stagionati. La temperatura non deve superare i 18-20°C quando viene servito.

Collepiano



Classification Montefalco Sagrantino DOCG

Variety 100% Sagrantino

Bottles produced 80.000

Altitude 200-300 meters above sea level

Yield per hectare 5-6 tons

System of growing Spurred Cordon

Vine density 6.000 vines per hectare

Aging 20-24 months in French oak barrique and minimum 6 months aging in the bottle

Type of soil Limestone, Clay

Time of harvest Third week of September
First week of October

First vintage produced 1979

Aging potential 10-15 years

Serving temp and pairing suggestions Rich in tannins with an explosion of flavor, this red wine is best understood when enjoyed with a wonderful piece of roasted meat, preferably one with a bit of fat content, game, and aged cheeses. Temperature should not exceed 68°F when served.