

## MONTEFALCO SAGRANTINO

**uve** Sagrantino 100%.

Proviene da un vigneto storico dell'azienda dal quale con un progetto di "selezione aziendale" in collaborazione con l'unità operativa di viticoltura dell'Istituto Agrario di S. Michele all'Adige si stanno recuperando le viti migliori per produrre del materiale vivaistico da piantare nei nuovi impianti.

**zona di produzione** Vino che nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti storici di Brogliano all'interno della parte della Tenuta posta nel comune di Montefalco.

**tipologia dei terreni** I terreni di natura limoso-argillosa, sono dotati di una buona potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

**sistema di allevamento** Cordone speronato.

**densità d'impianto** 6250 ceppi per Ha (sesti d'impianto 2,00 x 0,80).

**produzione Ha** 35 hl di vino per ha.

**vendemmia** Effettuata a mano nel mese di ottobre. Premacerazione a freddo a 12° C per 30 ore.

**temperatura di fermentazione** Temperatura massima 26-28° C in tino di legno.

**tempo di macerazione** 15-20 giorni.

**maturazione** 24 mesi in botte grande.

**affinamento** Minimo 12 mesi in bottiglia.

**analisi organolettica** Di colore rubino con riflessi granati intensi. Al naso è un trionfo di confettura di more e mirtillo, tipica della varietà, con piacevoli ed intense note di ciliegia sotto spirito, carruba, cuoio. Note agrodolci e di liquirizia impreziosiscono il quadro organolettico dalla spiccata tipicità.

Al gusto si rivela cremoso, di grande potenza e suadenza insieme, lungo e persistente con tannino di rara finezza ed eleganza.

