

# TABARRINI

MONTEFALCO



## COLLE GRIMALDESCO

### MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

È il primo Sagrantino prodotto dall'azienda, quello con cui Giampaolo Tabarrini ha fatto subito parlare di sé. Le uve provengono da terreni argillosi, ricchi di limo, ottimamente esposti a Sud-Est, a garanzia di uve perfettamente mature e di un vino potente ma equilibrato, che affina in botte grande ed esce sul mercato non prima di quattro anni dalla vendemmia. Sagrantino di classe e dinamismo, sapore e profondità.

Denominazione	D.O.C.G.
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	100% Sagrantino
Esposizione	Sud, Sud-Est
Anno di impianto vigneti	1998
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	5.500
Caratteristiche del terreno	Limoso, argilloso, sciolto, con buona presenza di ciottoli di fiume
Produzione per ha	40 quintali
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per oltre un mese
Maturazione	36 mesi in botte grande di rovere francese
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	14.000

