

TABARRINI

MONTEFALCO

*Giampaolo
Tabarrini*

IL PADRONE DELLE VIGNE

ROSSO UMBRIA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Dedicato al nonno paterno dell'attuale proprietario Giampaolo Tabarrini per il patrimonio di consigli e di esperienza che ha saputo tramandare al nipote. Un vino schietto e sincero, per mantenere vivo il suo ricordo e arricchire, giorno dopo giorno, quegli indispensabili insegnamenti.

| | |
|------------------------------|--|
| Denominazione | I.G.T. |
| Zona di Produzione | Montefalco |
| Vitigni | Sangiovese, con piccole quote di Sagrantino e Barbera |
| Esposizione | Sud-Est |
| Anno di impianto vigneti | 1996 |
| Altitudine | 420 s.m.l. |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Numero di ceppi per ha | 5.500 |
| Caratteristiche del terreno | Limoso, argilloso |
| Produzione per ha | 90 quintali |
| Vinificazione | Macerazione sulle bucce per oltre 1 mese |
| Maturazione | 1 mese in botti di rovere francese e 3 mesi in acciaio |
| Affinamento in bottiglia | 3 mesi |
| Numero di bottiglie prodotte | 8.000 |

