

# TABARRINI

MONTEFALCO



## MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA

Vino della tradizione per eccellenza, a Montefalco, la versione Passito del Sagrantino è una sorta di rara e affascinante perla enologica. Le uve, lasciate sui graticci per almeno 3 mesi dopo la raccolta, vengono poi pigiate fino ad ottenere un nettare dolce e prezioso.

<b>Denominazione</b>	D.O.C.G.
<b>Zona di Produzione</b>	Montefalco
<b>Vitigni</b>	100% Sagrantino
<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Anno di impianto vigneti</b>	1997
<b>Altitudine</b>	420 s.m.l.
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Numero di ceppi per ha</b>	5.500
<b>Caratteristiche del terreno</b>	Sabbioso, limoso, con buona presenza di argilla e ciottoli di fiume
<b>Produzione per ha</b>	40 quintali
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per oltre un mese
<b>Maturazione</b>	36 mesi in barrique di rovere francese
<b>Affinamento in bottiglia</b>	18 mesi
<b>Numero di bottiglie prodotte</b>	1.200

