

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. Profondamente legato al versante e al cru da cui proviene, caratterizzato da terreni argillosi, ricchi di limo, ottimamente esposti a Sud-Est, è un vino potente ma di magnifico equilibrio. Affina in botte grande ed esce sul mercato non prima di quattro anni dalla vendemmia, mostrando un profilo seducente, di elegante ricchezza e straordinaria potenzialità evolutiva.

| | |
|------------------------------|---|
| Denominazione | Montefalco Sagrantino DCG |
| Zona di Produzione | Montefalco |
| Vitigni | 100% Sagrantino |
| Esposizione | Est - Sud/Est |
| Anno di impianto vigneti | 1998 |
| Altitudine | 390 s.m.l. |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Numero di ceppi per ha | 4.500 |
| Caratteristiche del terreno | Limoso, argilloso, sciolto |
| Produzione per ha | 40 quintali |
| Vinificazione | Macerazione sulle bucce per oltre 1 mese |
| Maturazione | Almeno 36 mesi in botte grande di rovere francese |
| Affinamento in bottiglia | 12 mesi |
| Numero di bottiglie prodotte | 6.000 |

