

# SAGRANTINO

## DI MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

---

### 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.

### Uve impiegate

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.

### Sistema di allevamento

Cordone speronato.

### Densità d'impianto

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

### Produzione Ha

50 hl di vino per ha.

### Vendemmia

Effettuata a mano nel mese di ottobre.

### Temperatura di fermentazione

Premacerazione a freddo a 12° C per 30 ore.  
Temperatura massima  
26-28° C in tino di legno.

### Tempo di macerazione

15-20 giorni.

### Maturazione

12 mesi in tonneaux e 16 mesi in botte grande.

### Affinamento

Minimo 10 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.

---



TENUTA CASTELBUONO