

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Arnaldo Caprai

NOME DEL VINO

Sagrantino Montefalco Passito

DENOMINAZIONE

Montefalco Sagrantino DOCG

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Umbria

TIPOLOGIA

Dolci e Passiti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

VINIFICAZIONE

Le uve sono poste ad appassire per due mesi sui graticci in un ambiente arieggiato per ottenere un graduale e regolare processo di appassimento dei grappoli. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio con controllo della temperatura, macerazione sulle bucce di 30 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento in barrique di rovere francese per almeno 15 mesi e successivamente altri 12 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Sagrantino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato con densità d'impianto di 7.000 piante Ha

ESPOSIZIONE

Sud Sud-Est

ALTITUDINE

370 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso e calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Fine Ottobre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

5500 Kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Michel Rolland

FORMATI DISPONIBILI

37,5 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

1

CODICE SAP

9780T