

# CAMPO ALLA CERQUA

## Montefalco Sagrantino

denominazione di origine controllata e garantita

I terreni ciottolosi, più sciolti e leggeri degli altri, l'esposizione a Est, l'affinamento in botte grande, fanno di questo Sagrantino il baluardo dell'eleganza in casa Tabarrini. Fresco, disteso, spiccatamente minerale, è capace di coniugare l'impronta identitaria del vitigno con una beva gioiosa, ma di grande complessità aromatica. Solo un ettaro di vigna, per meno di 2 mila bottiglie a vendemmia!

Denominazione	Montefalco Sagrantino DCG
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	100% Sagrantino
Esposizione	Sud/Est
Anno di impianto vigneti	1997
Altitudine	400 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	4.000
Caratteristiche del terreno	Limoso, argilloso, sciolto con buona presenza di ciottoli di fiume
Produzione per ha	35 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	2.000

