

COLLE ALLE MACCHIE

Montefalco Sagrantino

denominazione di origine controllata
e garantita

Se i vini Tabarrini sono considerati estremi, quest'etichetta lo è ancora di più! Figlia di terreni argillosi piuttosto profondi e di una splendida esposizione a Sud, proviene da uve di eccezionale maturità. Il vino che ne deriva affina solo in botte grande e per lunghi mesi in bottiglia. Rosso muscolare e potente, incredibilmente complesso, di grande ma finissima trama tannica e longevità assoluta.

Denominazione	Montefalco Sagrantino DCG
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	100% Sagrantino
Esposizione	Sud
Anno di impianto vigneti	1997
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	4.000
Caratteristiche del terreno	Argilloso
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	3.000

