

BOCCATONE

Montefalco Rosso

denominazione di origine controllata

Non un fratello minore del Sagrantino ma un altro grande vino di Montefalco. L'unione di vitigni autoctoni, come il Sangiovese, il Sagrantino e la Barbera, fanno nascere un rosso variegato, riconosciuto come un grande classico del territorio.

Denominazione	Montefalco DOC
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	Sangiovese in prevalenza con aggiunta di Barbera e Sagrantino
Esposizione	Sud-Est
Anno di impianto vigneti	1992
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	4.500
Caratteristiche del terreno	Limoso, argilloso, di buona compattezza
Produzione per ha	55 quintali
Vinificazione	Macerazione sulle bucce per oltre 1 mese
Maturazione	Almeno 24 mesi in botte di rovere francese
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	23.000

