

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da uve Sagrantino 100% attentamente selezionate. Colore fitto, di buona luminosità. Particolarmente ricco di note fruttate, che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia, ed erbe officinali.

Strutturato, avvolgente di lunga persistenza. Si abbina bene con cacciagione e con carne di vitello.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura viene fatto macerare sulle bucce per 25 giorni con tre rimontaggi al dì. Successivamente il vino affina 36 mesi di cui 18 in barriques francesi e 12 in bottiglia.

Terroir: Il segreto della bontà dei vini sono i terreni di natura limo-argillosi moderatamente calcarei, profondi e freschi con esposizione a Sud-Est e sesto di impianto di 3.700 piante per ettaro.

Characteristics: Obtained from closely selected 100% Sagrantino grape. A dense, bright colour. A particularly rich fruity taste which recalls hints of blackcurrant conserve, liquorice and wild aromatic herbs. Well structured, enveloping and long lasting. It combines perfectly with beef dishes.

Vinification: After crushing and de-stemming the grape skins are macerated for 25 days with 3 pump-overs each day. Successively the wine is refined for a total of 36 months of which 18 months are in Barriques and 12 into the bottles.

Terroir: It is a silt-clay soil moderately calcareous, fresh and deep with the vines exposed to the south-east and a plantation density of 3'700 plants per hectare.



MONTEFALCO

VIGNETI:
4 Ha - Sagrantino 100%

DENSITÀ:
3.700 piante per ettaro

DENOMINAZIONE:
DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita

ALTITUDINE:
360 m

ETÀ VIGNETO:
impiantato nel 2000

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato

PRODUZIONE:
60 q.li/Ha. Fermentazione sulle bucce per 25 giorni

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:
4.500

MATURAZIONE:
in barriques francesi per 18 mesi

AFFINAMENTO:
36 mesi, di cui 12 in bottiglia.

PERCENTUALE ALCOL: 15,5%

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18° C

pH: 3,62

ZUCCHERI RESIDUI: 1,5 g/l

SOLFOROSA LIBERA: 31 mg/l

SOLFOROSA TOTALE: 75 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,41 g/l

La Famiglia è dedita all'agricoltura sin dal 1800 e possiede in totale circa 170 Ha, di cui 108 destinati a seminativi, 15 a oliveto DOP e 20 a vigneto DOCC

Essendo di ultima generazione, la cantina è dotata della più alta tecnologia presente sul mercato; impianto di cernita manuale per la selezione dei cru, impianto di riscaldamento e raffreddamento dei serbatoi e dei locali attraverso un sistema touchscreen; serbatoi per la stabilizzazione tartarica fino a -6 °C. Con i migliori legni sul mercato la nostra barriccaia e bottaia ha per adesso una capacità di 250 Hl di legno composto da Rovere di Slavonia e Rovere di Allier. Due impianti di filtrazione e la linea di imbottigliamento (1.600 btg/h) completano il quadro. È interamente autosufficiente dal punto di vista energetico grazie a pannelli fotovoltaici integrati nel tetto che producono 65 Kwh.

The family is devoted to agriculture since 1800 and has a total of about 170 hectares, of which 108 are destined to arable land, olive groves DOP 15 and 20 DOCC vineyard.

The processing site is of the latest generation and has the highest technology actually present on the market including a manual sorting system for the selection of cru, heating and cooling system for the storage tanks and the all using touchscreen technology and tanks for tartaric stabilization up to -6°C.

Using the best quality wood on the market, our barriques and barrels have a capacity of 25,000 liters and are made up of Slavonic Oak and Allier Oak. The process is completed by 2 full filtration systems and a complete bottling line with a capacity of 1,600 bottles / hour.

The winery is completely autonomous from an energy point of view having photovoltaic panels integrated in the roof which produce 65 Kwh of electric energy.



Seguici su - follow us on:



www.lecimate.it



Cantina Le Cimate

Azienda Agraria Bartoloni Francesca

Via Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco - Perugia - Italia / Coordinate GPS: 42.87454, 12.59726

tel.: +39 0742 290136 / fax: +39 0742 379320 / mob.: +39 348 3852165 / info@lecimate.it / www.lecimate.it