



Tenuta Alzatura

Denominazione: Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Zona di produzione: Montefalco - Umbria
Vendemmia annata 2010
Numero di bottiglie 13.000

Uvaggio: Sagrantino 100%
Altitudine media dei vigneti: 350 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, ben strutturato.
Resa per ettaro: 60 q
Densità di impianto: 5000
Sistema di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Tradizionale in rosso con prolungata macerazione sulle bucce e temperatura controllata
Temperatura di Fermentazione: 27 ° C
Durata di Fermentazione e Macerazione: 15 giorni
Affinamento: 16 mesi in barriques e minimo 8 mesi in bottiglia

Temperatura di Servizio: 18° C
Gradazione Alcolica: 14,5%

Note organolettiche: L'aroma è composto da un bouquet raffinato e complesso, all'interno del quale si fondono in modo armonico sentori di more di rovo, prugna, vaniglia, cuoio e caffè. Al palato il si presenta complesso e intenso, vino di grande struttura.
Abbinamenti: cacciagione, agnello in umido, brasati e formaggi invecchiati

TENUTA DELLA
FAMIGLIACECCHI

Tenuta Alzatura

Località Fratta Alzatura – 06036 Montefalco - Perugia - Italy
Tel.: +39 0742 399435 Fax: +39 0742 399435
email: info@tenuta-alzatura.it www.tenuta-alzatura.it