



## Tenuta Alzatura

**Denominazione:** Montefalco Sagrantino D.O.C.G.  
**Zona di produzione:** Montefalco - Umbria  
**Vendemmia annata:** 2013  
**Numero di bottiglie:** 6.000

**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 potatura:** 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%

**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 vino 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](mailto:info@tenuta-alzatura.it) [www.tenuta-alzatura.it](http://www.tenuta-alzatura.it)