



AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.



UVAGGIO: 100% Sagrantino.

GRAPE VARIETY: 100% Sagrantino.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

VINEYARD LOCATION: Mid-hill.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

SOIL: *miry and clayey, good structure.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

TRAINING SYSTEM: *Spurred cordon.*

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi per Ha.

VINE DENSITY: *5500 plants per hectare.*

ESTENSIONE VIGNETI: 6.00.00 Ha.

VINEYARD SIZE: *6.00.00 ha.*

RESA PER ETTARO: 60q.li.

YIELD PER HECTARE: *6000 kg.*

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli. Seconda decade di ottobre.

HARVEST: *By hand, with bunch selection. Second-third week of October.*

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, vinificazione in tini d'acciaio di piccole capacità con premacerazione a freddo e macerazione lunga, maturazione in legno per 12-15 mesi, affinamento in bottiglia minimo 6 mesi.

FERMENTATION: *Soft pressing, fermentation in small steel vats, cold pre-maceration plus long maceration; barrel maturation for 12-15 months; bottle ageing for at least 6 months.*

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino intenso ed al naso colpisce l'eleganza e la complessità dei tipici sentori di more, prugne e mirtillo, che si legano perfettamente agli aromi del legno.

Gusto intenso, persistente, armonico e vellutato che richiama la finezza dell'aroma.

TASTING REMARKS: *Intense ruby red in colour; elegant and complex to the nose, with typical overtones of blackberries, plums and blueberries, which blend in perfectly with the wood-ageing aroma. Intense, lingering, well-orchestrated and velvet-smooth to the palate, bringing to mind the finesse of the aroma.*