AZIENDA AGRARIA
BORGESE
MONTEFALCO

Montefalco Rosso D.O.C.

UVAGGIO: Sangiovese 60%, Sagrantino 20%, Merlot 20%.

Grape variety: Sangiovese 60%, Sagrantino 20%, Merlot 20%.

UBICAZIONE VIGNETI: Media collina.

Vineyard location: Mid hillside.

TERRENO: Di natura limoso-argilloso e ben strutturato.

Soil: Well-structured silty clay.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato.

Training system: Spurred cordon.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5000 ceppi per Ha.

Vine density: 5,000 plants per hectare.

RESA PER ETTARO: 80-90 q.li.

Yield per hectare: 8,000-9,000 kg.

ESTENSIONE VIGNETI: 2.00.00 Ha.

Vineyard size: 2 hectares.

VENDEMMIA: Manuale con selezione dei grappoli nella prima decade di ottobre.

Harvest: by hand during the first ten days of October.

VINIFICAZIONE: Macerazione in tini d'acciaio a 25° C con follature giornaliere ed alcuni rimontaggi. Maturazione breve in legno francese e nei primi mesi bâtonnage solo per il sagrantino che compone il blend.

Fermentation: Maceration in steel vats at 25° C with punchingdown carried out daily and some rack and return. A short maturation takes place in French wood and the lees are stirred during the first months.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino con lievi riflessi porpora. Bouquet intenso, pieno e fragrante con sentore di piccoli frutti rossi, delicatamente speziato, dato dalla percentuale di uve da Sagrantino che fanno un po' di botte grande. Gusto pieno, di corpo armonico, sapido.

Tasting remarks: The colour is ruby red with slight purple highlights. The bouquet is intense, full and fragrant with over- tones of small berry fruits, delicately spiced, with a full taste and a well-orchestrated, piquant flavour.

Via Flaminia Maremmana, 65 – fraz. Montepennino – Loc. Campoletame – 06036 Montefalco (PG) – Tel/Fax. 0742.378998
P.Iva 01319790802 – E-mail: info@aziendaborgese.com – www.aziendaborgese.com