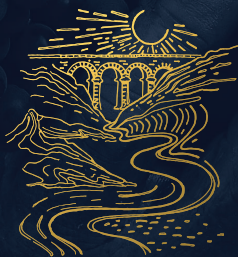


AGRICOLA
MEVANTE

BEVAGNA

UMBRIA



Montefalco Sagrantino **DOCG**



ZONA DI PRODUZIONE / PRODUCTION AREA

Vigneti situati nel comune di Bevagna con esposizione sud-est a circa 250 m s.l.m. /
Vineyards located in the municipality of Bevagna with South-East exposure at 250 m a.s.l.

VITIGNO / GRAPE VARIETY

Sagrantino 100%

ETÀ DEI VIGNETI / AGE OF VINEYARDS

20 anni / 20 years

COMPOSIZIONE DEL SUOLO / SOIL COMPOSITION

Argilla alternata a formazioni marnose arenacee, depositi fluvio lacustri, limo
Clay alternated with marly arenaceous formations, fluvial lacustrine deposits, loam

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / TRAINING SYSTEM

Guyot con densità di impianto di 5.400 ceppi/ha
Guyot with density of 5,400 plants/ha

VENDEMMIA / HARVEST

Manuale in cassetta a partire dall'ultima settimana di settembre
Manual in cases from the last week of September

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / VINIFICATION AND AGING

Macerazione sulle bucce e successivo affinamento per 24 mesi in botti grandi di rovere francese ed almeno altri 12 mesi in bottiglia /
Maceration on skins then 24 months in big cask of French oak followed by 12 months of bottle aging

GRADAZIONE ALCOLICA / ALCOHOL DEGREE

14,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta sentori di confettura di prugna, di spezie e aromi balsamici. Ha una grande ricchezza nel sorso e un finale di bocca persistente che ricorda la liquirizia. /
Intense ruby red colour. Hints of plum jam on the nose, followed by spices and balsamic aromas. It opens with great richness on the palate and it shows a long finish that recalls liquorice.



**BOTTIGLIE PRODOTTE
BOTTLES PRODUCED**

5.000



**FORMATO
SIZE**

0,75 lt / 1,5 lt / 3 lt