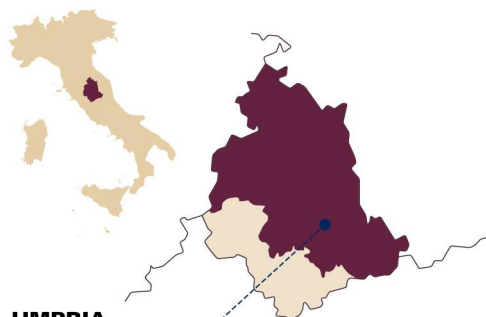


SAGRANTINO DI MONTEFALCO

MONTEFALCO (PG) / **UMBRIA**



UMBRIA
MONTEFALCO

42° 52' 23.62" N
12° 41' 03.95" E

Fondata nel 1984 dall'antiquario Pietro Vitali, Rocca di Fabbri è un'azienda che nel cuore dell'Umbria contribuisce a valorizzare i grandi vini regionali, a partire dal Sagrantino di Montefalco. La cantina ha sede in una fortificazione ristrutturata risalente al XIV e si completa con circa 60 ettari vitati, dove le uve che vi nascono si vestono delle note tipiche di questa terra. Passione e ricerca costante della qualità sono le coordinate di una realtà che racconta nei minimi dettagli il meglio di una regione unica come l'Umbria.



ANNO DI FONDAZIONE
1984



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
GIORGIO MARONE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
250,000



VITIGNI
SAGRANTINO – CABERNET – MONTEPULCIANO –
MERLOT – SANGIOVESE – SYRAH – GRECHETTO –
CHARDONNAY – TREBBIANO



TIPOLOGIA

Vino rosso - Sagrantino Di Montefalco DOCG



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montefalco (PG). Esposizione Sud/Sud-Est. Altitudine 200 m. s.l.m.



VITIGNO

100% Sagrantino.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per circa 20 giorni a temperatura controllata e con molti rimontaggi al giorno. Fermentazione in fermentini in acciaio inox da 50 hl, a 25°C. Affinamento 12 mesi in acciaio, 18 mesi in legno (70% in botti di rovere, 30% in barrique). Epoca d'imbottigliamento 32 mesi dopo la vendemmia.



POTENZIALE

12-15 anni.



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.



PROFUMO

Ricco, intenso, molto persistente al naso e al gusto



SAPORE

Strutturato, equilibrato.



ABBINAMENTI

Arrosti, cacciagione, formaggi maturi. Temperatura di servizio 18/20°C.

