



denominazione  
di origine controllata  
e garantita

# Sagrantino di Montefalco

**UVAGGIO**  
Sagrantino 100%

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Montefalco - Bevagna - Umbria

**SUPERFICIE DEL VIGNETO**  
20 Ha circa

**ALTITUDINE DEI VIGNETI**  
350 metri sul livello del mare

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**  
Cordone speronato

**TIPOLOGIA DEI TERRENI**  
Prevalentemente sedimentari,  
tendenzialmente calcarei  
ed argillosi

**DENSITÀ DEI CEPPI**  
5.000 - 6.000 ad Ha

**PRODUZIONE**  
70 q.li per Ha  
Resa in vino: 60%

**INVECCHIAMENTO**  
30 mesi, di cui almeno  
12 in barriques francesi  
e 8 - 12 mesi in bottigliai

**VARIETY OF GRAPES**  
100% Sagrantino

**PRODUCTION AREA**  
Montefalco - Bevagna - Umbria

**VINEYARD**  
About 20 Ha

**ALTITUDE**  
350m above sea-level

**GROWING SYSTEM**  
Runner system

**SOIL**  
Mainly sedimentary,  
tendentially clayish  
and argillaceous

**DENSITY OF VINES**  
5,000 - 6,000 per Ha

**YIELD**  
Grapes: 70 quintals/Ha  
Wine: 60%

**MATURING**  
30 months, of which at least  
12 months in French sessile  
oak casks and 8 - 12 months  
in bottles