



denominazione
di origine controllata
e garantita

Soranna 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
16 in barriques francesi
e 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
16 months in French sessile
oak casks and 12 months
in bottles