

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG 2016

Uvaggio: 100% Sagrantino

Grado alcolico: 15,50%

Bottiglie prodotte: 3.940



Tipologia dei terreni: I terreni, siti nel comune di Bevagna, su cui insistono i vigneti hanno caratteristiche morfologiche varie e composite di origine calcarea e argillosa; si trovano a un'altitudine superiore a 380 m s.l.m., con esposizione a Sud-Ovest.

Sistema d'allevamento: Cordone speronato, Biologico dal 2019

Densità d'impianto: 3.400 ceppi/ha.

Clima: Un'annata da ricordare quella del 2016. Dopo un inverno mite e con solo qualche incursione fredda con qualche nevicata, la partenza vegetativa è iniziata ad Aprile con l'arrivo di temperature miti e giornate di sole. Le piogge, che hanno continuato ad interessare la prima parte della primavera, hanno favorito una più rapida vegetazione delle piante e altrettanto reso idonea la riserva idrica dei suoli. Ottima la fioritura, che si è conclusa a fine Maggio, e successiva ottima allegagione, favorita da un clima veramente favorevole. Nei mesi di Agosto e Settembre la pioggia ha limitato lo stress idrico del periodo. La forte escursione termica delle settimane pre vendemmia ha rallentato il decorso della maturazione, preservando l'acidità totale dell'acino. Le uve appaiono in ottimo stato sanitario così come l'abbondante ventilazione e clima secco ha preservato le pareti vegetative sia da attacchi primaverili che da attacchi tardivi di oidio e peronospora.

Vendemmia: Grazie alle condizioni particolarmente favorevoli la vendemmia si è protratta fino alla fine di ottobre, grazie ad un uva che è rimasta sanissima per l'intero mese.

Vinificazione: Selezione delle uve, pressatura e diraspatura molto soffice. Aggiunta minima di solforosa e successiva fermentazione con macerazione di circa 25 giorni in vasche di cemento da 30 Hl. Frequenti rimontaggi dei mosti e délestages. Svinatura e riempimento dei Tonneaux. Fermentazione malolattica svolta in legno nella primavera successiva.

Invecchiamento: Il vino è stato posto in Tonneaux da 700 litri di rovere francese provenienti dalla zona di Barolo e Barbaresco, dove ha trascorso un periodo di invecchiamento di 30 mesi per poi essere destinato alla fase di affinamento in cemento per ulteriori 6 mesi, infine è stato imbottigliato e fatto riposare in vetro per altri 6 mesi prima della sua commercializzazione.