

MONTEFALCO ROSSO DOC 2017

Uvaggio: 70% Sangiovese, 20% Sagrantino, 10% Cabernet Sauvignon

Grado alcolico: 15,50%

Bottiglie prodotte: 5.000

Montefalco
Rosso
Denominazione
Origine
Controllata



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 di allevamento: Cordone speronato, Biologico dal 2019

Densità d'impianto: 3.800 ceppi/ha.

Clima: L'annata è stata caratterizzata da un clima estremamente secco e siccitoso. La partenza vegetativa è iniziata ad Aprile con qualche incursione fredda che ha messo a rischio la vegetazione più giovane. Il resto della primavera ha visto l'arrivo di temperature miti e giornate di sole. Le piogge hanno interessato solo la prima parte ed hanno lasciato posto poi ad un clima secco e ventilato, favorendo la crescita della vegetazione. Fioritura discreta, che si è conclusa a fine Maggio, e successiva ottima allegagione, favorita da un clima ottimo. Nei mesi di Luglio, Agosto e Settembre si sono registrati dei picchi di temperature elevate che, con la totale assenza di precipitazioni, hanno fatto alzare il grado zuccherino delle uve, anticipando la maturazione di qualche settimana. 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: La vendemmia è iniziata a metà settembre con le uve di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e di Sagrantino. Uve di ottima qualità ben invaiate e sanissime.

Vinificazione: Selezione delle uve, pressatura e diraspatura molto soffice. Aggiunta minima di solforosa e successiva fermentazione con macerazione di circa 18 giorni in vasche di cemento da 30 Hl. Frequenti rimontaggi dei mosti. Svinatura e successiva fermentazione malolattica svolta in acciaio e finita la primavera successiva.

Invecchiamento: Al termine delle fermentazioni il vino è stato posto parte in barrique di rovere francese provenienti dalla zona di Barolo e Barbaresco e parte in vasche di acciaio, dove ha trascorso un periodo di invecchiamento di 18 mesi per poi essere destinato alla fase di affinamento in vetro per circa 6 mesi prima della sua commercializzazione.