



# CECCHI



## LA CAMPANA Montefalco Sagrantino DOCG 2020

**Note di vendemmia:** l'annata 2020 è stata segnata da un inverno rigido e da una primavera piovosa, che ha richiesto frequenti interventi in vigneto per garantire una buona aerazione della vegetazione. L'estate, soprattutto ad agosto, è stata calda e secca, ma le viti hanno beneficiato delle riserve idriche primaverili. Settembre, asciutto e con forti escursioni termiche, ha favorito una maturazione ottimale delle uve, con zuccheri spesso sopra la media. I vini risultano equilibrati, con tannini maturi, buona acidità e ottime prospettive di invecchiamento.

**Note di degustazione:** Il Montefalco Sagrantino "La Campana" nasce dall'esperienza decennale della famiglia nei vigneti di proprietà in Umbria. Rosso vivo, al naso è intenso e complesso, con note speziate e balsamiche. In bocca è di ampia struttura e persistente nel finale.

**Abbinamenti consigliati:**

Temperatura di servizio consigliata: 16-18°

Numero di bottiglie prodotte: 39.120

Gradazione alcolica: 14,50%