



CECCHI



Montefalco Sagrantino

Denominazione: Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Zona di produzione: Montefalco - Umbria
Annata vendemmia: 2013
Numero di Bottiglie: 32.000

Altitudine media dei vigneti: 350 Metri s.l.m.
Tipologia di terreno: Medio impasto, ben strutturato con 25% di argilla.
Densità di impianto: 5000
Sistema di potatura: Cordone speronato
Vinificazione: in rosso con macerazione sulle bucce a temperatura controllata

Temperatura di Fermentazione: 27°C
Durata di fermentazione e macerazione: 15 giorni
Affinamento: 16 mesi in barriques e minimo 8 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio: 16°C 18°C
Gradazione Alcolica: 14% vol

Note organolettiche: Il Sagrantino di Cecchi nasce dall'esperienza decennale della famiglia nei vigneti di proprietà in Umbria. Rosso vivo, al naso intenso e complesso, di ampia struttura, con tannini ben integrati.

Abbinamenti piatti e prodotti regionali come l' agnello in umido e i formaggi stagionati.

Cecchi

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena – Italy
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net