

AGRICOLA
MEVANTE

BEVAGNA

UMBRIA



Montefalco Rosso DOC



ZONA DI PRODUZIONE / *PRODUCTION AREA*

Vigneti situati nel comune di Bevagna con esposizione Sud-Est a circa 250 m s.l.m.
Vineyards located in the municipality of Bevagna with South-East exposure at 250 m a.s.l.

VITIGNO / *GRAPE VARIETY*

Sangiovese 80% Merlot 10% Sagrantino 10%

ETÀ DEI VIGNETI / *AGE OF VINEYARDS*

20 anni / *20 years*

COMPOSIZIONE DEL SUOLO / *SOIL COMPOSITION*

Composizione del suolo: Argilla alternata a formazioni arenacee, depositi fluvio lacustri, limo / *Clay alternated with marly arenaceous formations, fluvial lacustrine deposits, loam.*

SISTEMA DI ALLEVAMENTO / *TRAINING SYSTEM*

Cordone speronato con densità di impianto di 5.400 ceppi/ha
Spurred cordon with 5,400 plants/ha

VENDEMMIA / *HARVEST*

Manuale in cassetta a partire dalla metà di settembre per il Merlot, inizi di ottobre per le uve di Sagrantino e Sangiovese / *Manual in cases from Mid September for the Merlot and the beginning of October for Sagrantino and Sangiovese*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO / *VINIFICATION AND AGING*

Macerazione sulle bucce e successivo affinamento in acciaio e in bottiglia per circa 8 mesi / *Maceration on the skins then 8 months of bottle aging and steel.*

GRADAZIONE ALCOLICA / *ALCOHOL DEGREE*

14%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / *SENSORY CHARACTERISTICS*

Colore rosso rubino intenso, con evidenti riflessi violacei. L'aroma, aperto ed etereo, ricorda la confettura, con note prevalenti di mora e di ribes. Il sapore è ampio ed armonico e al palato il vino rivela la propria struttura, unita ad un piacevole e persistente frutto / *Intense ruby red color, with violet highlights. The aroma, open and ethereal, recalls jam, with notes of blackberry and black currant. Ample and harmonious on the palate, the wine shows body combined with a pleasant and persistent fruit.*



BOTTIGLIE PRODOTTE *BOTTLES PRODUCED*

15.000



FORMATO *SIZE*

0,75 lt / 1,5 lt