



“Cajo” Umbria I.G.T.

IL VINO: Cajo è frutto di un blend tra uve Sagrantino, Merlot e Cabernet. E' la tradizione di una terra, quella di Montefalco, che cerca nuove frontiere, prova nuove sfide. Il risultato è un vino di grande spessore, morbido e profumato adatto a qualunque circostanza.

ZONA DI PRODUZIONE:
Foligno, Montefalco, Bevagna

VITIGNI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sagrantino

TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione a temperatura controllata, macerazione dai 10 ai 15 giorni. Passaggio in barriques

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Circa 3 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:
5 - 7 anni

THE WINE: Cajo is the fruit of a blend of Sagrantino, Merlot and Cabernet. It reflects the traditions of the Montefalco area, always eager for new challenges and frontiers. This richly textured, soft and aromatic wine is ideal for any occasion.

PRODUCTION AREA:
Foligno, Montefalco, Bevagna

GRAPES: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sagrantino

VINIFICATION AND AGEING TECHNIQUES:
Controlled -temperature fermentation, maceration for 10 - 15 days. Aged in barriques

BOTTLE AGEING:
About 3 months

AGEING POTENTIAL:
5 - 7 years