



Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

IL VINO: La famiglia Trinci di Foligno è stata tra quelle che, nel corso della storia, più hanno inciso sulla vita culturale, politica e amministrativa della nostra terra, per questo abbiamo voluto assumerne il nome. Attraverso il Sagrantino vorremmo, infatti, trasparisse la forza, la ricchezza e la peculiarità della nostra terra.

ZONA DI PRODUZIONE:
Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo

VITIGNI: Sagrantino

TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Fermentazione a temperatura controllata, macerazione dai 15 ai 20 giorni. Minimo 12 mesi in barriques

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Circa 6 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:
10 - 15 anni

THE WINE: The Trinci family of Foligno was historically one of the greatest cultural, political and governmental influences for the area and this is why we chose to name the winery after them. We hope that our Sagrantino will express all the strength, wealth and uniqueness of this area.

PRODUCTION AREA:
Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo

GRAPES: Sagrantino

VINIFICATION AND AGEING TECHNIQUES:
Controlled-temperature fermentation, maceration for 15 - 20 days. Minimum 12 months in barriques

BOTTLE AGEING:
About 6 months

AGEING POTENTIAL:
10 - 15 years