

## “Ugolino” Montefalco Sagrantino D.O.C.G.



**IL VINO:** La famiglia Trinci di Foligno – da cui la nostra cantina prende il nome – è stata tra quelle che, nel corso della storia, più hanno inciso sulla vita culturale, politica e amministrativa della nostra terra. “Ugolino” ne è stato tra le più autorevoli e credibili personalità grazie alle quali il segno lasciato dai Trinci è arrivato fino ad oggi. E’ la speranza che la Terre de’ Trinci nutre nei riguardi di questo Sagrantino di Montefalco: lasciare un segno autorevole, una parola positiva, nella vitivinicoltura del territorio.

**ZONA DI PRODUZIONE:**  
Montefalco

**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 – after whom the winery is named – was historically one of the greatest cultural, political and governmental influences in the area. Ugolino Trinci was one of its most powerful and credible members who contributed to the lasting renown of the Trinci name to this day. Terre de’ Trinci hope that the same will apply to this Sagrantino di Montefalco: that it will make an important and positive impression on local winemaking.

**PRODUCTION AREA:**  
Montefalco

**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