



## PERTICAIA Montefalco

Gentili Soci di Club Les Domaines,

sono Flavio Becca e produco vini a Montefalco nell' azienda Perticaia di 50 ettari vitati e 250 ulivi, tutti in conversione al biologico. Le terre sono leggermente collinari , 320-350 metri sopra il livello del mare, e sono principalmente rivolte a sud, sud-ovest.

La produzione media è di circa 8000 kg per ettaro. Il nostro sistema di allevamento per il Sagrantino e per il Sangiovese è a «cordone speronato bilaterale», una soluzione che diminuisce la distanza tra le radici ed il grappolo più lontano della pianta. Il colorino invece è coltivato a Guyot a causa della sua scarsa fertilità basale.

I 3 vini selezionati per voi:

Trebbiano Spoletino selezione del Posto (Trebbiano Spoletino 100%)

Vino di grande complessità e finezza. Profumi intensi di agrumi con note tropicali e fiori di acacia integrati a sensazioni di camomilla, miele e di pietra focaia. Durante l'affinamento in bottiglia acquisisce i tipici sentori d'idrocarburi.

Montefalco rosso Riserva (70% Sangiovese,15% Sagrantino,15% Colorino)

Mentre la varietà predominante, il Sangiovese caratterizza questa etichetta apportando buona struttura ed eleganza, il Sagrantino offre un supporto ulteriore alla struttura grazie ad una notevole trama tannica e il Colorino aggiunge colore e spezie.

Montefalco Sagrantino (100% Sagrantino)

Rosso rubino intenso con sfumature granato (tipico del vitigno Sagrantino). Note di frutta ben evoluta abbinate a sentori speziati e ad una piacevole sensazione fresca. Molto pieno e persistente, ma con un tannino setoso e ben equilibrato.

Un tannico Grazie



## PERTICAIA

Montefalco

Sehr geehrte Mitglieder des Club les Domaines,

Ich bin Flavio Becca und produziere in Montefalco auf dem Gut Perticaia auf einer Rebläche von 50 Hektar Weine, dazu kommen 250 Olivenbäume, alle in Umstellung auf eine biologische Produktion. Die Gegend ist leicht hügelig und liegt zwischen 320 und 350 Meter über dem Meeresspiegel. Die Parzellen sind hauptsächlich nach Süden und Südwesten ausgerichtet. Die durchschnittliche Produktion beträgt etwa 8000 kg pro Hektar. Unser Erziehungssystem für den Sagrantino und den Sangiovese ist eine «beidseitige Kordonerziehung», eine Lösung, die den Abstand zwischen den Wurzeln und dem an den weitesten entfernten Trauben der Pflanze verringert. Der Colorino hingegen wird aufgrund seiner geringen Fruchtbarkeit nach dem Guyot-System angebaut.

Die 3 für Sie ausgewählten Weine:

Trebbiano Spoletino Selezione del Posto (Trebbiano Spoletino 100%)

Ein Wein von grosser Komplexität und Finesse. Intensive Zitrusaromen mit tropischen Noten und integrierten Akazienblüten und einem Hauch von Kamille, Honig und Feuerstein. Während der Flaschenreifung erwirbt er die typischen Kohlenwasserstoffnoten.

Montefalco Rosso Riserva (70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Colorino)

Der Sangiovese ist die vorherrschende Rebsorte und verleiht diesem Wein seine gute Struktur und Eleganz. Der Sagrantino baut die Struktur des Weines dank einer bemerkenswerten Tanninstruktur weiter aus und der Colorino fügt Farbe und Gewürznoten hinzu.

Montefalco Sagrantino (100% Sagrantino)

Intensives Rubinrot mit Granattönen (typisch für die Sagrantino-Rebsorte). Gut entwickelte Fruchtaromen harmonisieren mit würzigen Noten und einem angenehm frischen Gefühl. Sehr vollmundig und nachhaltig, aber mit seidigen und gut ausgewogenen Tanninen.

---

Chers membres du Club Les Domaines,

Je suis Flavio Becca et je produis des vins à Montefalco, au sein de l'exploitation Perticaia qui comprend 50 hectares de vignobles et 250 d'oliviers, l'ensemble étant en conversion vers l'agriculture biologique. Nos terres sont légèrement vallonnées, situées à 320 et 350 mètres au-dessus du niveau de la mer et principalement orientées vers le sud/sud-ouest. Notre production moyenne est d'environ 8000 kg par hectare. Notre système d'exploitation, pour le Sagrantino et pour le Sangiovese, est en «cordon de Royat bilatéral», une solution permettant de réduire la distance entre les racines et les grappes les plus éloignées du plant. En revanche, le Colorino est cultivé en Guyot en raison de sa faible fertilité de base.

Voici les 3 vins que j'ai sélectionnés pour vous:

Trebbiano Spoletino sélection locale (100% de Trebbiano Spoletino)

Un vin très complexe et d'une grande finesse. Avec d'intenses parfums d'agrumes, des notes tropicales et de fleurs d'acacia combinées à des sensations de camomille, de miel et de silex. Au cours de sa maturation en bouteille, il acquiert ses senteurs d'hydrocarbures caractéristiques.

Montefalco rouge Réserve (70% de Sangiovese, 15% de Sagrantino, 15% de Colorino)

Alors que le Sangiovese, variété prédominante, caractérise cette étiquette en lui conférant une bonne structure et de l'élégance, le Sagrantino apporte un support complémentaire à la structure grâce à une trame tannique sensible. Le Colorino, quant à lui, ajoute de la couleur et des épices.

Montefalco Sagrantino (100% Sagrantino)

Un rouge rubis intense avec des nuances de grenat (caractéristique du vignoble Sagrantino). Des notes fruitées bien évoluées se mêlant à des senteurs épicées et à une agréable sensation de fraîcheur. Un vin très ample et persistant, mais avec un tanin soyeux et bien équilibré.