

GIORGIO IANNONI  
SEBASTIANINI  
VITICOLTORE IN MONTEFALCO

## CONVENTO SAN FORTUNATO D.O.C. MONTEFALCO Rosso



**ANNO VIGNETO:** 2003

**SISTEMA ALLEVAMENTO:** cordone speronato

**VENDEMMIA:** a mano in cassetta

**TIPOLOGIA UVA:** 60%-70% Sangiovese,  
10%-15% Sagrantino, 15%-30% Merlot e  
Cabernet Sauvignon

(percentuali variabili in funzione dell'annata)

**INDICAZIONI TECNICHE:** tutte le varietà vengono raccolte e vinificate separatamente. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata sotto i 25°C per 20 giorni circa e le macerazioni per altri 15 giorni circa. Concluso questo processo tutte le tipologie di uva vengono assemblate. Il 20% della massa resta in barriques per 12 mesi mentre la restante parte riposa in acciaio. Trascorso tale periodo entrambe le masse si riuniscono proseguendo un affinamento di altri 6 mesi prima dell'imbottigliamento.