



MONTEFALCO



MONTEFALCO

DENOMINAZIONE
CONTROLLATA

SAGRAN

201



L'azienda Le Cimate si colloca al colmo di una splendida zona collinare da cui prende il nome, in uno degli scenari più suggestivi dell'Umbria: Montefalco. La cantina nasce nel 2011 dal desiderio di Paolo Bartoloni di intraprendere una nuova avventura seguendo la tradizionale passione per la viticoltura della famiglia Bartoloni, dedita all'agricoltura sin dal 1800. Alla costruzione della cantina hanno partecipato tre generazioni: il nonno Paolo che ha dedicato la sua vita all'agricoltura, essendo stato anche presidente della cantina sociale dei Colli Spoletini per più di 20 anni; il figlio ing. Giovanni che ha avuto il coraggio di credere in questo investimento realizzando una delle più moderne cantine presenti nella zona e il nipote Paolo, laureato in agraria e titolare dell'azienda.

Bartoloni family has specialized in agriculture since 1800 and owns a total of 170 hectares of land. Our winery was realized only in 2011 after 60 years of wine growing expertise. Three generations of the Bartoloni family have contributed to the construction of the winery; grandfather Paolo who has dedicated his life to agriculture and moreover has always specialised in wine growing (he was president of the local Community Winery Colli Spoletini for more than 20 years); his son Giovanni who had the courage to believe in the investment necessary to realize one of the most modern wineries in the area; and his grandson Paolo who, graduate in agriculture, will dedicate his life to wine production and to the future development of the family business.



Percezioni sublimi.



TERROIR - I nostri vigneti sono situati nella zona di Casale, 400m slm, zona caratterizzata da importanti escursioni termiche dal giorno alla notte, favorite dalla presenza dei Monti Martani che ci circondano. La quasi costante presenza del vento contribuisce a creare una situazione fitosanitaria ottimale. Il terreno argilloso di natura limo-argilloso moderatamente calcareo, profondo e fresco con esposizione a Sud-Est completa il quadro di un terroir eccellente.

TERROIR: Our vineyards are located in the area of Casale, 400m above sea level, an area characterized by important temperature ranges from day to night, favored by the presence of the Martani Mountains that surround us. The almost constant presence of the wind contributes to creating an optimal phytosanitary situation. Moreover the clayey soil of moderately calcareous, deep and fresh silt-clayey soil with exposure to the Southeast give us an excellent terroir.

I NOSTRI VINI - OUR WINES

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCC

MONTEFALCO ROSSO DOC

MACCHIATO - SUPERUMBRIAN IGT

TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE DOC

TREBBIANO SPOLETINO DOC

ARAGON - UMBRIA BIANCO IGT

SAUDADE - UMBRIA ROSATO IGT

VIGNAFANTE ROSSO - UMBRIA ROSSO IGT

VIGNAFANTE BIANCO - UMBRIA BIANCO IGT

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCC

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



Caratteristiche organolettiche: Colore fitto, di buona luminosità. Particolarmente ricco di note fruttate, che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia, ed erbe officinali.

Strutturato, avvolgente di lunga persistenza. Si abbina bene con cacciagione, con carne di vitello e stufati.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura viene fatto macerare sulle bucce per 25 giorni con tre rimontaggi al dì. Il vino affina 24 mesi in legni diversi: barriques francesi, rovere di Slavonia, rovere austriaco e il resto in bottiglia.

Characteristics: A dense, bright colour. A particularly rich fruity taste which recalls hints of blackcurrant conserve, liquorice and wild aromatic herbs. Well structured, enveloping and long lasting. It combines perfectly with wild beef, T-Bone Steak and stew.

Vinification: After crushing and de-stemming the grape skins are macerated for 25 days with 3 pump-overs each day. Refined for 24 months in different barrels: french oak, american oak, slovenian and austrian oak barrels, and then in bottles.

VIGNETI: Sagrantino 100%

DENSITÀ: 3500 piante per ha

DENOMINAZIONE: DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 1999

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE: 60 q.li/ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

AFFINAMENTO: in legni diversi 24 mesi

MATURAZIONE: 36 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOL: 15%, variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 18° C

MONTEFALCO ROSSO DOC



Caratteristiche organolettiche: Colore limpido luminoso e consistente. Al naso invitante, con sentori di prugna e ciliegia. Avvolgente, caldo e morbido in bocca, con tannino elegante che ben si amalgama alla struttura. Si abbina bene con carne di vitello.

Vinificazione: Le diverse varietà vengono raccolte e vinificate in epoche diverse. La fermentazione viene effettuata in serbatoi di acciaio a temperature controllate di 25 °C. La macerazione con le bucce ha una durata di 15-20 gg durante la quale vengono effettuate tre rimontaggi al dì. Matura in barriques francesi e botti di rovere per 12-18 mesi, matura 12 mesi in bottiglia.

Characteristics: Obtained from Sangiovese, Cabernet, Merlot and Sagrantino grapes. A clear, luminous and consistent colour. An inviting aroma, with hints of plum and cherry. Warm, smooth and enveloping in the mouth, with an elegant tannin which perfectly blends the structure. Refined for 6 months after bottling, it combines perfectly with full flavoured first courses and grilled meat.

Vinification: The different varieties of grape are harvested and vinified separately. The fermentation is carried out at 25°C in temperature controlled steel storage tanks. The maceration of the grape skins lasts for 15-20 days during which time the wine undergoes 3 pump-overs every day. The wine is refined for 12/18 months in Barriques and oak barrels and then 12 months in bottles.

VIGNETI: Sangiovese 60%,
Sagrantino 20%, Refosco 10%
Tannat 10%

DENSITÀ: 3.700 piante per ettaro

DENOMINAZIONE: DOC - Denominazione Origine Controllata

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE: 90 q.li/ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

AFFINAMENTO: in barriques francesi e botti in rovere per 12/18 mesi

MATURAZIONE: in bottiglia 6 mesi

PERCENTUALE ALCOL: 14,5% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C

MACCHIETO SUPERUMBRIAN IGT



Caratteristiche organolettiche: Potente, elegante ma con un tannino morbido e avvolgente ottenuto da Sagrantino e Cabernet Sauvignon.

Al naso, invitanti sentori di mora e tenui spunti balsamici prevalgono su caffè, cioccolata e vaniglia che chiudono il bagaglio olfattivo.

Al palato è caldo, morbido e molto intenso. Si abbina con secondi piatti a base di tartufo.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva macera per 30 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata con 3 rimontaggi al giorno e delestage frequenti. Il Sagrantino invecchia 30 mesi in barriques francesi nuove e il Cabernet Sauvignon 30 mesi in barriques americane.

Characteristics: This wine is obtained from Sagrantino and Cabernet Sauvignon grapes which are separately harvested and are combined together to form the finished wine only after the vinification. Highly structured wine with a soft and enveloping tannin. An intense aroma is composed by notes of blackberries and subtle balsamic cues. Warm, soft and intense flavor to the palate. Pairs well with truffle's veal.

Vinification: After crushing and de-stemming the grape ferments for 30 days in temperature controlled steel storage tanks, undergoing 3 pump-overs every day. The Sagrantino ages 30 months in new french oak and the Cabernet Sauvignon 30 months in american oak.

VIGNETI: Sagrantino 50%. Cabernet Sauvignon 50%

DENSITÀ: 3.500 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione

Geografica Tipica

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Impasto grande, moderatamente calcareo

ETÀ VIGNETO: impiantato 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 60 q.li/Ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000

AFFINAMENTO: in barriques francesi e americane per 30 mesi

MATURAZIONE: 42 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 15% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C

TREBBIANO SPOLETINO SUPERIORE DOC - Riserva del Cav. Bartoloni



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino intenso color miele. Intenso il bagaglio olfattivo, di acacia, note terziarie e con piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Affina 12 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Un vino da invecchiamento. Si abbina con tagliatelle al tartufo bianco o nero pregiato. **Vinificazione:** Dopo la diraspa-pigiatura macera 4 gg sulle bucce. Fermenta per 20 gg in botti francesi dove poi affina per 12 mesi.

Characteristics: Intense straw and honey coloured. An intense aroma of acacia, tertiary notes and pleasant mineral tones. A well balanced, long tasting zesty fresh taste. Refined 12 months in a bottled before being placed on the market. A wine for aging. It combines with Tagliatelle with white truffle.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes macerate 4 days on the skins and then ferment in big barrel for 20 days where successively the wine refined for 12 months.

VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ettaro

DENOMINAZIONE: DOC - Denominazione

Origine Controllata

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Argilloso

ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 40 q.li/Ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.500

AFFINAMENTO: in barriques francesi per 12 mesi

MATURAZIONE: 24 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 13,5% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12° C

TREBBIANO SPOLETINO DOC



Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, di albicocca, pesca e con piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Affina 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio. Si abbina con pesce alla griglia e rimi piatti umbri.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 18 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatta fermentare per 20 gg a 16 °C.

Characteristics: Straw coloured with golden reflections. An intense aroma of apricot, peach and pleasant mineral tones. A well balanced, long lasting zesty fresh taste. Refined for 6 months in bottles before being placed on the market. It combines with grilled fish and typical first umbrian dishes.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes are moved into an industrial wine cooler to lower the temperature to 10-12°C. It then undergoes a brief maceration process for 18 hours. After pressing, the must is left to ferment for 20 days at a fixed temperature of 16°C.

VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ha

DENOMINAZIONE: DOC - Denominazione di origine controllata

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Argillosi

ETÀ VIGNETO: impiantato 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 70 q.li/ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 6 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOL: 13,5% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10° C

ARAGON UMBRIA BIANCO IGT



Caratteristiche organolettiche: Paglierino con tenui riflessi dorati. Intenso il bagaglio olfattivo, frutta esotica, pompelmo e piacevoli sfumature minerali. Equilibrata la spinta fresco-olfattiva di lunga persistenza. Si abbina bene con grigliate di pesce, calamari e gamberoni. Ottimo per aperitivi.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 12 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatta fermentare per 20 giorni a 16 °C.

Characteristics: Straw coloured with soft golden reflections. An intense aroma of exotic fruits, grapefruit and pleasant mineral tones. A well balanced, long lasting zesty fresh taste. Refined for 2 months in bottles before being placed on the market. It combines with sea bass, swordfish and grilled prawns.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes are moved into an industrial wine cooler to lower the temperature to 10-12°C. It then undergoes a brief maceration process for 12 hours. After pressing, the must is left to ferment for 20 days at a fixed temperature of 16°C.

VIGNETI: Vermentino 100%

DENSITÀ: 4.200 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2009

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 120 q.li/ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 18.000

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 2 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOL: 13% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 8-10° C

SAUDADE UMBRIA ROSATO IGT



Caratteristiche organolettiche: Rosa tenue, consistente e limpido. Sentori di ciliegia, fragola e ribes compongono un profumo complesso, fresco e fruttato con lunga persistenza in bocca. Si abbina a carni bianche, formaggi freschi e pesce grigliato. Ottimo per aperitivi.

Vinificazione: Classica vinificazione in bianco ma con il re dei rossi: il Sagrantino. Dopo la raccolta l'uva macera sulle bucce in pressa per 2 ore, viene poi effettuata una leggera pressatura. Il mosto viene quindi fatto fermentare tra i 13 e i 16 °C di temperatura per 18 gg. Vengono effettuati travasi periodici per agevolare la pulizia del vino, per poi essere chiarificato e filtrato dopo 3 mesi di acciaio. Affina 3 mesi in bottiglia.

Characteristics: A deep, clear and consistent pink cherry colour. Hints of cherry, strawberry and blackcurrant make a complex, fresh and fruity aroma with a long lasting in the mouth. It combines with white meats, fresh cheese and grilled fish. It is also excellent for appetizers.

Vinification: The vinification is the same of the white wine but with the king of reds: the Sagrantino. After the harvesting the grapes are macerated with the skins for 12 hours and then they undergo a brief pressing process. The must is left to ferment for 18 days with a temperature between the 13° and the 16°C. It is periodically decanted in order to facilitate the cleaning of the wine. After 3 months in steel tanks, it is cleared and filtered. Refined 3 months in bottles.

VIGNETI: Sagrantino 100%

DENSITÀ: 3.700 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2003

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 100 q.li/Ha.

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 4.000

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 3 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 13% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10-12° C

VIGNAFANTE ROSSO - UMBRIA IGT



Caratteristiche organolettiche Composto da uve Sangiovese e Merlot, raccolte in epoche diverse e assemblate solo dopo la vinificazione. Invitanti e tenui spunti balsamici compongono il quadro olfattivo. Al palato agile e piacevolmente sapido. Vino da tutto pasto, abbinabile con piatti mediterranei.

Vinificazione: Dopo la diraspatura-pigiatura l'uva macerata fermenta per 14 gg in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Affina 12 mesi in acciaio. Dopo la filtrazione affina altri 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Characteristics: This wine is obtained from Sangiovese and Merlot grapes which are separately harvested only after the vinification are they combined to form the finished wine. An intense aroma is composed by notes of blackberries and subtle balsamic cues. Pleasantly sapid on the palate. Wine for all meals, it pairs well with Mediterranean dishes.

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes ferments for a 14 days in a tank steel, and remain there for 12 months. After the filtration, the wine is left in a bottles for another 4 months before to sell.

VIGNETI: 70% Sangiovese, 30% Merlot

DENSITÀ: 3.700 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica - Umbria IGT Rosso

ALTITUDINE: 360 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2001

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

PRODUZIONE: 140 q.li/Ha. Macerazione sulle bucce per 15 giorni

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

AFFINAMENTO: 12 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 4 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 14% variabile nelle diverse annate

TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 16-18° C



Caratteristiche organolettiche: Ottenuto da un blend di Chardonnay, Grechetto e Viognier. Giallo paglierino, abbastanza consistente e limpido. Floreale il bagaglio olfattivo con piacevoli sfumature minerali, al palato fresco e sapido. Si abbina bene a qualsiasi tipo di pesce.

Vinificazione: Dopo la diraspa-pigiatura l'uva passa in uno scambiatore di calore per abbattere la sua temperatura a 10-12 °C. Subisce una breve macerazione di 10 ore, dopo la pressatura il mosto viene fatto fermentare per 15 gg a 16°C. Prima di essere chiarificato e stabilizzato subisce un processo di raffreddamento a -4 °C per 3 gg. Dopo la filtrazione affina due mesi in bottiglia. la filtrazione affina altri 4 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Characteristics: Obtained from varieties of Chardonnay, Grechetto, and Viognier grapes. Straw coloured with soft golden reflections. Rather consistent and clear, smell flower bouquet with pleasant mineral tones. It combines with sea bass, swordfish and grilled prawns

Vinification: After crushing and de-stemming, the grapes are moved into a tube cooler to lower the temperature to 10-12° C.

It then undergoes a brief maceration process for 10 hours. After pressing, the must is left to ferment for 15 days at a fixed temperature of 16° C.

Before the wine is cleared and stabilized it undergoes a cooling process of -4° C for a duration of 3 days. After filtration it refines 2 months in bottles.

VIGNETI: 50% Chardonnay, 30% Grechetto, 20% Viognier

DENSITÀ: 4200 piante per ha

DENOMINAZIONE: IGT - Indicazione Geografica Tipica - Umbria IGT Bianco

ALTITUDINE: 360 m

TERRENO: Argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 2010

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

PRODUZIONE: 120 q.li/Ha. Macerazione sulle bucce per 15 ore

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 15.000

AFFINAMENTO: 3 mesi in acciaio

MATURAZIONE: 3 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 13 % variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 10° C



Criosità: in passato il Sagrantino era conosciuto solo nella forma del Passito ed era usato dai Papi per benedire i fedeli.

Caratteristiche organolettiche: Un bouquet di profumi unico in cui spiccano ginepro, cioccolato e caffè. Si presenta con un colore denso, compatto, e cremoso. Consistente e di bella eleganza. Un vino da invecchiare per anni. Si abbina a tozzetti o semplicemente da solo a fine pasto.

Vinificazione: Lavorato dopo 45 giorni di appassimento perde fino al 75% del suo peso in una camera a temperatura e umidità controllate, per poi fermentare circa 25 giorni con le bucce. Affina 3 anni in barriques nuove ed usate.

Curiosity: In the past History, the Sagrantino was born like Passito wine and was used to bless the Masses by the Popes in Rome.

Characteristics: With a deep rich colour, compact, at the first impact it leaves a hint of juniper, chocolate and coffee. A perfect blend of flavours and spices. Creamy, consistent and remarkably elegant. It can age for years. It combines with dry cakes or simply alone.

Vinification: Produced after 45 days of drying when it loses 75% of its weight in a humidity and temperature controlled environment, it is then left to ferment for approximately 25 days with the skins. Refine 3 years in new and used barrels.

VIGNETI: Sagrantino 100%

DENSITÀ: 3500 piante per ha

DENOMINAZIONE: DOCG- Denominazione Origine Controllata e Garantita

ALTITUDINE: 400 m

TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 1984

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato alto

PRODUZIONE: 30 q.li/Ha

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.500

AFFINAMENTO: 36 mesi in barriques

MATURAZIONE: 48 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 14,5% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 14-16° C



La Famiglia Bartoloni possiede 16 Ha di uliveto pari a 5'000 piante nei comuni di Castel Ritaldi, Giano dell'Umbria e Spoleto con impianti antichi (nel Comune di Giano alcune piante risalgono al 1600) e moderni coltivati su zone collinari con buone esposizioni e con pendenze tali da garantire lo scolo delle acque meteoriche.

Le olive, in tal modo, si presentano di colore verde con sfumature dorate tendenti al nero, di piccole dimensioni, compatte ed acidule al gusto.

L'olio extra vergine di oliva, estratto a freddo, è ottenuto dalle varietà di olive tipiche del nostro territorio: Moraiolo, San Felice, Leccino, Frantoio.

La raccolta è eseguita dalla pianta per garantire la freschezza del prodotto e le olive vengono macinate a freddo (non oltre i 20°C) entro le 10 ore successive alla raccolta onde evitare possibili muffe o altro.

Il prodotto si distingue per l'aroma, il colore ed il grado di acidità assolutamente trascurabile; non viene aggiunto alcun tipo di prodotto che possa alterare l'aspetto visivo od il profumo dell'olio.

Le qualità delle olive sono selezionate e miscelate in opportune dosi.

TECNOLOGIA E AMBIENTE: Nella concezione della cantina abbiamo dato spazio ai valori della tradizione, creando una "dependance" degustazione, assolutamente caratteristica, avente la possibilità di ospitare 120 persone ed in grado di offrire prodotti culinari caratteristici e tipici delle nostre terre, per lo svolgimento di eventi, matrimoni e feste, che verranno organizzati dalla cantina stessa. La cantina è dotata della più alta tecnologia presente sul mercato; impianto di cernita manuale per la selezione dei cru, impianto di riscaldamento e raffreddamento dei serbatoi e dei locali attraverso un sistema touchscreen; serbatoi per la stabilizzazione tartarica fino a -6 °C. Due impianti di filtrazione e la linea di imbottigliamento (1.600 btg/h) completano il quadro. **VINIFICAZIONE:** La cantina ha una capacità di stoccaggio di 2.700 ettolitri stimando così una futura produzione di circa 150.000 bottiglie, mentre la vigna si estende su 23 ettari di terreno DOCC.

BARRICAIA E BOTTAIA: Con i migliori legni sul mercato la nostra barriacaia e bottaia ha per adesso una capacità di 400 ettolitri di legno composto da Rovere di Slavonia e Rovere di Allier.



The processing site is of the latest generation and has the highest technology actually present on the market including a manual sorting system for the selection of cru, heating and cooling system for the storage tanks and the all using touchscreen technology and tanks for tartaric stabilization up to -6°C. Using the best quality wood on the market, our barriques and barrels have a capacity of 40,000 liters and are made up of Slavonic Oak and Allier Oak. The process is completed by 2 full filtration systems and a complete bottling line with a capacity of 1,600 bottles / hour.



MONTEFALCO

LE CIMATE s.s.a. di Bartoloni Paolo & C.
Via Cecapecore, 41
06036 Montefalco - Perugia - ITALIA
Coordinate GPS: 42.87454, 12.59726
tel./fax: +39 0742 290136
mob.: +39 348 3852165
info@lecimate.it - www.lecimate.it

