



MONTEFALCO

Percezioni sublimi.



MONTEFALCO

DENOMINAZIONE
CONTROLLATA E GARANTITA

SAGRAN

2011

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG DONNA GIULIA



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 nel 1994
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE: 50 q.li/ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.333
AFFINAMENTO: 48 mesi in Rovere Austriaca
MATURAZIONE: 48 mesi in bottiglia
MACERAZIONE: 4 mesi sulle bucce
PERCENTUALE ALCOOL: 15%, variabile nelle diverse annate

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



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 nel 1994
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 ALCOOL: 15%, variabile nelle diverse annate

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO DOC



VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione Origine Controllata
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 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 ALCOOL: 13,5%, variabile nelle diverse annate

ARAGON UMBRIA BIANCO IGT



VIGNETI: Vermentino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: IGT – Indicazione Geografica Tipica
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2009
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 120 q.li/ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 13.000
AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio
MATURAZIONE: 2 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOOL: 13%, variabile nelle diverse annate



MONTEFALCO ROSSO DOC

VIGNETI: Sangiovese 60%, Sagrantino 20%, Refosco 10% Tannat 10%
DENSITÀ: 3.700 piante per ha
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 ALCOOL: 14,5% variabile nelle diverse annate



MACCHIETO UMBRIA ROSSO IGT

VIGNETI: Sagrantino 50%, Cabernet Sauvignon 50%.
DENSITÀ: 3.500 piante per ha
DENOMINAZIONE: IGT – Indicazione Geografica Tipica
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Argilloso, moderatamente calcareo
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2001
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato
PRODUZIONE: 50 q.li/Ha .
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 3.000
AFFINAMENTO: in barriques francesi e americane per 30 mesi
MATURAZIONE: 18 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOOL: 15%, variabile nelle diverse annate



SAUDADE UMBRIA ROSATO IGT

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 nel 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

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



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 nel 1994
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

GIOVANNI BARTOLONI - DEDICATO A TE
Spoleto Trebbiano Spoletino Metodo Classico DOC
Brut Nature Dosaggio Zero Millesimato



VITIGNO: Trebbiano Spoletino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: Trebbiano Spoletino DOC
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2009
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 70 q.li/Ha .
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.650
36 mesi in bottiglia sur lies
MATURAZIONE: 6 mesi in bottiglia
successivamente alla sboccatura.
PERCENTUALE ALCOL: 13% variabile nelle
diverse annate

SPOLETO
TREBBIANO SPOLETINO RISERVADO C
del Cav. Bartoloni



VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione Origine
Controllata
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato nel 2009
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 60 q.li/Ha .
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.500
AFFINAMENTO: in barriques francesi per 12 mesi
MATURAZIONE: 12 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOL: 13,5%, variabile nelle
diverse annate

MÜLLER THURGAU PASSITO UMBRIA IGT



VIGNETI: Müller Thurgau 100%
DENSITÀ: 3.500 piante per ha
DENOMINAZIONE: IGT – Indicazione Geografica
Tipica
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso
ETÀ VIGNETO: Impiantato 2014
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: 60 q.li/Ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.200
AFFINAMENTO: 6 mesi in legno
MATURAZIONE: 12 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOL: 14,5% variabile nelle diverse
annate

SPOLETO TREBBIANO SPOLETINO PASSITO DOC



VIGNETI: Trebbiano Spoletino 100%
DENSITÀ: 4.200 piante per ha
DENOMINAZIONE: DOC – Denominazione Origine
Controllata
ALTITUDINE: 360 m
TERRENO: Moderatamente calcareo
ETÀ VIGNETO: impiantato nel 2009
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
PRODUZIONE: : 50 q.li/Ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.200
AFFINAMENTO: 10 mesi in legno
MATURAZIONE: 12 mesi in bottiglia
PERCENTUALE ALCOL: 15 % variabile nelle
diverse annate



L'azienda Le Cimati 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.



Il nostro olio extra vergine di oliva è ottenuto dalle varietà di olive tipiche del nostro territorio: Moraiolo, San Felice, Leccino, Frantolio, Itrana e Nostrale di Rigali. La raccolta è eseguita a mano, con gli scuotitori, e macinate a freddo subito dopo la raccolta. Il nostro olio si distingue per l'aroma, il colore ed il grado di acidità assolutamente trascurabile, con profumi di pomodoro ed erba tagliata.

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-argillosi 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.



MONTEFALCO

LE CIMATE s.s.a. di Bartoloni Paolo & C.

Via Cecapecore, 41

06036 Montefalco - Perugia - ITALIA

Coordinate GPS: 42.87454, 12.59726

tel. +39 (0)742/261771

mob.: +39 348 3852165

info@lecimate.it

SHOP ON LINE www.lecimate.it

