

# Castello di Magione



Il Castello di Magione fu costruito nel XII secolo con la funzione di ospedale per i pellegrini in viaggio per Roma o Gerusalemme. La produzione del vino, che qui ha avuto inizio nel Medioevo, rappresenta una realtà importante per questa azienda che produce anche cereali ed olio. I vigneti sono situati sulle colline adiacenti al Lago Trasimeno ad un'altitudine che va dai 250 ai 350 m s.l.m. dove il sole e la perfetta esposizione, garantiscono il clima migliore per ottenere ottimi vini rossi strutturati e vini bianchi importanti e fruttati. Oltre alla vite, sulle stesse colline, trova il giusto microclima l'ulivo con il quale si produce olio da cultivar autoctone nel rispetto della tradizione umbra. (Proprietà totale: 530 ettari totali, 32 vitati).

Castello di Magione Viale Cavalieri di Malta, 31 Magione (PG) UMBRIA REGION • ITALIA Tel. +39 075 843547 Fax +39 075 8478770 [www.sagrivit.it](http://www.sagrivit.it)

## Belfiore Umbria I.G.T.

*Solo uve Gamay per questo vino fresco ed elegante, vinificate dopo una brevissima macerazione sulle bucce. Profumi delicati e floreali. Rosato eccellente come aperitivo e ideale come vino quotidiano.*

Tipologia:	Umbria I.G.T.
Primo anno di produzione:	2009
Varietà:	Gamay 100%
Collocazione geografica:	300 m s.l.m.
Esposizione:	Nord-sud
Terreno:	Franco argilloso
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5000 ceppi per ettaro
Vendemmia:	Manuale, precoce nell'ultima decade di agosto
Dati tecnici:	Breve criomacerazione sulle bucce e vinificazione a basse temperature per circa 15 giorni
Resa ad ettaro:	80 q/ha
Produzione Media:	6600 bottiglie
Formati disponibili:	0,75 litri

