

FATTORIA
ColSanto

UMBRIA
Bevagna



FATTORIA ColSanto

UMBRIA
Bevagna



L'azienda Agricola

Fattoria ColSanto è situata a Bevagna (Perugia), nel cuore della D.O.C.G. Montefalco. La Proprietà ha un'estensione di 20 ettari a vigneto e sulla sommità della collina è ubicata la cantina annessa ad un casale del 1700. La sua incantevole posizione consente la veduta dei borghi medievali di Assisi, Spello, Montefalco, Trevi e del Monte Subasio.

La conformazione del terreno e le favorevoli condizioni climatiche rendono particolarmente vocato questo territorio alla coltivazione di vitigni nobili quali il Sagrantino, Il Sangiovese e il Merlot.

The farm

Fattoria ColSanto is located in Bevagna (Perugia) in the heart of D.O.C.G. Montefalco. The Property has an extension of 20 hectares (50 acres) including an old farmstead from the 1700 annexed to the cellar on top of the hill. From this amazing place there is a great overlook of Assisi, Spello, Montefalco, Trevi and the Subasio mountain. Soil condition and perfect clima is a great combination for growing high quality vines of Sagrantino, Sangiovese and Merlot.

Vini Montefalco UMBRIA

- RURIS
Prodotto da uve
Sangiovese, Merlot
e Sagrantino
- SAGRANTINO
di Montefalco
- MONTEFALCO ROSSO
Prodotto da uve
Sangiovese
& Sagrantino



Vini Montefalco D.O.C.G. - Umbria

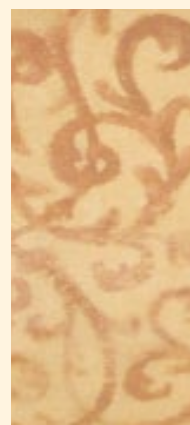


L'azienda Agricola

Fattoria ColSanto è situata a Bevagna (Perugia), nel cuore della D.O.C.G Montefalco. La Proprietà ha un'estensione di 20 ettari a vigneto e sulla sommità della collina è ubicata la cantina annessa ad un casale del 1700. La sua incantevole posizione consente la veduta dei borghi medievali di Assisi, Spello, Montefalco, Trevi e del Monte Subasio. La conformazione del terreno e le favorevoli condizioni climatiche rendono particolarmente vocato questo territorio alla coltivazione di vitigni nobili quali il Sagrantino, Il Sangiovese e il Merlot.

The farm

Fattoria ColSanto is located in Bevagna (Perugia) in the heart of D.O.C.G. Montefalco. The Property has an extension of 20 hectares (50 acres) including an old farmstead from the 1700 annexed to the cellar on top of the hill. From this amazing place there is a great overlook of Assisi, Spello, Montefalco, Trevi and the Subasio mountain. Soil condition and perfect clima is a great combination for growing high quality vines of Sagrantino, Sangiovese and Merlot.



SAGRANTINO - DOCG Montefalco

Caratteristiche Organolettiche:
Colore rosso granato molto intenso, al naso presenta frutta rossa, tabacco, spezie.
In bocca è ampio, sapido e presenta tannini potenti ma morbidi.

Uva: Sagrantino 100%
Abbinamenti: formaggi stagionati, carni rosse strutturate, selvaggina.
Longevità: 15-20 anni.
Temperatura di servizio: 18°C.

SAGRANTINO - DOCG Montefalco

Organoleptic Characteristics:
Deep red color, powerful, full bodied, rich, with concentrated flavors of dark berry with pronounced oak tones, tobacco and spices, very long finish.

Grape: Sagrantino 100%
Drink with: aged cheeses, red meat and game.
Longevity: 15-20 years.
Serve at: 18°C



RURIS - IGT Umbria

Caratteristiche Organolettiche:
Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato, che varia dalle spezie alle bacche selvatiche. Morbidi tannini e un retrogusto persistente.

Uve: Sangiovese, Sagrantino e Merlot
Abbinamenti: primi piatti a base di ragù di carne, tutti i tipi di carne, pollame, formaggi stagionati.
Longevità: 6-8 anni.
Temperatura di servizio: 17-18°C

RURIS - IGT Umbria

Organoleptic Characteristics:
A fruity bouquet, ranging from spices to wild berries is coupled with soft tannins and a long finish.

Grapes: Sangiovese, Sagrantino & Merlot
Drink with: wild boar, venison, pasta dishes with meat sauces, poultry and aged cheeses.
Longevity: 6-8 years.
Serve at: 17-18°C



MONTEFALCO ROSSO - DOCG Montefalco

Caratteristiche Organolettiche:
Di colore rosso rubino intenso, ha un bouquet fruttato.
Di buona struttura, in bocca presenta morbidi tannini con un retrogusto persistente.

Uve: Sangiovese e Sagrantino
Abbinamenti: formaggi stagionati, carni alla griglia.
Longevità: 10-12 anni.
Temperatura di servizio: 18°C.

MONTEFALCO ROSSO - DOCG Montefalco

Organoleptic Characteristics:
A rich and concentrated wine, this blend highlights dark berry fruit flavors balanced by a full body and pronounced oak tones followed by a wide spectrum of flavors including spice, tobacco, licorice and earth.

Grapes: Sangiovese & Sagrantino
Drink with: matured cheeses, grilled meat.
Longevity: 10-12 years.
Serve at: 18°C



FATTORIA
ColSanto
Bed and Breakfast



SOCIETÀ AGRICOLA
LIVON
Via Montarezza, 33
33048 Dolegnano (Udine)
Tel. 0432-757173 - 756231



ITALIA
www.livon.it

Bed and Breakfast

All'interno della splendida struttura di Fattoria ColSanto, sono state ricavate 5 eleganti suite con il servizio di bed and breakfast aperto tutto l'anno.

Fattoria Colsanto has also five luxury rooms with a bed and breakfast service yearly open.

Fattoria Colsanto

Via Cantalupo, località Montarone
06031 Bevagna (Perugia)
Tel / fax 0742.360412 - cell. 348.2564773

ITALIA

www.colsanto.it