



**CR**

CANTINE RIALTO

[www.casalerialto.com](http://www.casalerialto.com)

# L'Azienda

Negli anni Cinquanta nasce come piccola produzione viticola ad uso familiare, poi nel 1998 l'azienda si struttura e acquista la denominazione di Cantina Rialto, nome ispirato all'omonima frazione in cui ha sede. Con una forte vocazione all'amore per il territorio e i suoi frutti, nel corso degli anni vengono realizzati nuovi impianti con vitigni di Sagrantino, Grechetto, Merlot, Sangiovese e Trebbiano.

Il vigneto aziendale è ad oggi di circa 8 ettari, ai quali si aggiunge un oliveto di 7 ettari.

Da oltre 15 anni Eraldo Dentici e suo padre portano avanti una lunga tradizione viticola tramandata di generazione in generazione, lavorando con cura la terra dei loro padri. L'impegno quotidiano nelle lavorazioni e la passione per la viticoltura hanno dunque permesso di realizzare il loro sogno: creare una piccola cantina dove il tempo si è fermato e le tradizioni passate si mescolano sapientemente con l'innovazione tecnologica. Tutte le fasi della produzione vengono seguite direttamente dalla famiglia – dalla potatura alla raccolta, dalla vinificazione all'imbottigliamento – per cercare di esaltare le proprietà del frutto e ottenere vini di altissima qualità.

Nella zona del Comune di Giano dell'Umbria l'azienda possiede anche oliveti per la produzione di olio extravergine d'oliva a denominazione di origine protetta, con circa 1200 piante. In un'ottica di sviluppo sostenibile, Cantina Rialto segue il protocollo della buona pratica agricola imposta dalla Misura Agro ambientale, che comporta la riduzione di fitofarmaci, concimi e altre sostanze nocive, nel rispetto dell'ambiente e dei prodotti finali.

Cantina Rialto è dunque un luogo in cui si possono assaporare superbi vini, rimanere affascinati dalle colline circostanti, rilassandosi al ritmo della natura per ritrovare nuovi spazi e profumi.



# CR

CANTINE RIALTO

## Montefalco Sagrantino Secco DOCG

MONTEFALCO SAGRANTINO Secco DOCG

Varietà di uva: 100% Sagrantino

Resa uva: 60 quintali ad ettaro

Resa in vinificazione: 60 litri ogni 100 chili di uva

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 14,0% - 15%

Durata fermentazione: 1-2 settimane

Barrique per mesi: 18 MESI

Età barrique: 1° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 6



CR

---

CANTINE RIALTO

2007

---

MONTEFALCO  
SAGRANTINO

---

SECCO

---

D.O.C.G.

# CR

CANTINE RIALTO

## Montefalco Sagrantino Passito DOCG

MONTEFALCO SAGRANTINO Passito DOCG

Varietà di uva: 100% Sagrantino

Resa uva: 60 quintali ad ettaro (70 da disciplinare)

Resa in vinificazione: 35-40 litri ogni 100 chili di uva

Appassimento: 60-90 giorni su graticci in legno

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 16,0%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 24 mesi

Età barrique: 1° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 6



CR

CANTINE RIALTO

2007

MONTEFALCO  
SAGRANTINO

PASSITO

D.O.C.G.

# CR

CANTINE RIALTO

## Montefalco Rosso DOC

MONTEFALCO ROSSO DOC

Varietà di uva in: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino

Resa uva: 80 quintali ad ettaro

Resa in vinificazione: 70 litri ogni 100 chili di uva

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 13,0% - 14,0%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 4-5

Età barrique: 2° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 2-3



CR

---

CANTINE RIALTO

2009

---

MONTEFALCO  
ROSSO

---

D.O.C.

---

# CR

CANTINE RIALTO

## Umbria Rosso IGT

UMBRIA ROSSO IGT

Varietà di uva: Merlot, Sangiovese, Sagrantino.

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 14%

Durata fermentazione: 2-3 settimane

Barrique per mesi: 4 mesi

Età barrique: 3°-4° passaggio

Provenienza Barrique: Francia

Affinamento in bottiglia: mesi 2



CR

---

CANTINE RIALTO

2010

---

UMBRIA  
ROSSO

---

---

I.G.T.

---

# CR

CANTINE RIALTO

## Umbria Grechetto IGT

UMBRIA GRECHETTO IGT

Varietà di uva: Grechetto, Trebbiano.

Resa: 55 quintali ad ettaro

Età dei vitigni: 8 anni

Alcool: 13.5% - 14,0%

Durata fermentazione: 7-10 giorni

Affinamento in bottiglia: mesi 2



CR

---

CANTINE RIALTO

2011

---

COLLI MARTANI  
GRECHETTO

---

---

D.O.C.

---

# Olio extravergine d'oliva

Nella nostra azienda l'olio viene ricavato dalla molitura a freddo di olive delle cultivar Moraiolo, Frantoio e Leccino.

La raccolta, completamente manuale viene effettuata sulle alte colline sassose nel Comune di Giano dell'Umbria. L'olio ottenuto, di colore verde intenso, oltre alla sua assoluta genuinità e purezza, ha un profumo deciso ed un gusto gradevolmente amaro. L'intera produzione di olive è a denominazione di origine protetta e si estende per circa 7 ettari di oliveto.

Nome Prodotto: Olio extravergine d'oliva DOP Colli Martani

Zona di produzione: Comune di Giano dell'Umbria

Periodo di raccolta: al momento dell'invaiaitura

Metodo di frangitura: impianto a ciclo freddo, in assenza di ossigeno

Metodo di conservazione: conservare il prodotto in luogo fresco, lontano da fonti di luce e calore.



CR

---

CANTINE RIALTO

---

OLIO  
EXTRAVERGINE  
DI OLIVA

---

---

2004  
05



BOIS  
DARNAYS

---

# CR

---

Cantine Rialto

Frazione Casale - Località Rialto  
06036 - Montefalco (PG)

Sede Legale: +39.0742.379674

Cantina: +39.0742.622808

Fax: +39.0742.371412

[info@casalerialto.com](mailto:info@casalerialto.com)

skype: rialtowine