



Sagrantino di Montefalco

D.O.C.G. Montefalco rosso

VITIGNO: 100% uve Sagrantino (uva autoctona)

VINIFICAZIONE in rosso

VENDEMMIA: prima quindicina di ottobre, a mano e in cassetta, seguita da attenta selezione in banchi cernita in linea

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata

MATURAZIONE: minimo di 30 mesi

INVECCHIAMENTO: circa dai 14 ai 18 mesi in legno francese

AFFINAMENTO: circa 12/14 mesi in bottiglia

ANNI DI CONSERVAZIONE: per oltre 15 anni

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VIGNA: in località Pietrauta, Montefalco (Pg), 400m s.l.m., cordone speronato. Esposizione est-ovest, impianto di circa 8/10 anni, con 4000 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso e ghiaioso, con una produzione di 60 q/ha

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C

NOTE ORGANOLETTICHE



COLORE: rosso rubino scuro con riflessi intensi violacei e bordo granato se invecchiato

AROMA: complesso, molto ricco, speziato e molto equilibrato. Con sentori fruttati di mora, lamponi e prugna.

GUSTO: strutturato, accompagnate da presenze di tannini molto decisi, prorompenti ed evidenti ma allo stesso tempo eleganti e gradevoli



Formati bottiglia

 750 ml  1,5 l