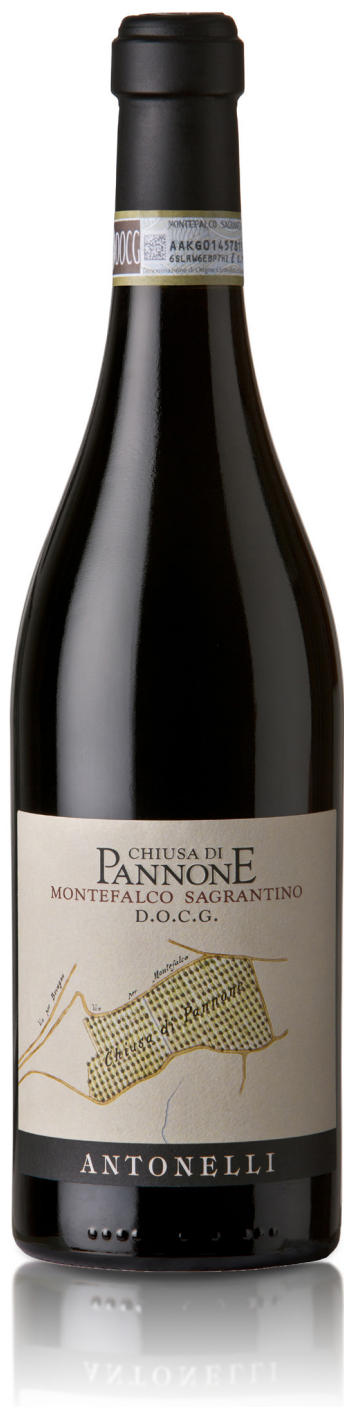


CHIUSA DI PANNONE

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



vino biologico



Per “chiusa” si intendeva un oliveto circoscritto spesso delimitato da muretti in pietra. Anche la Chiusa di Pannone lo era, mentre oggi è la singola vigna usata in esclusiva per l’omonimo vino.

VARIETÀ

Sagrantino 100% da nostra selezione massale.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2003.

VIGNETO

Chiusa di Pannone (ettari 2,70). Anno di impianto 1995. Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione a sud, filari orientati secondo la pendenza. Sesto di impianto con circa 5.000 viti/ettaro). Terreno di origine pleistocenica, argilloso calcareo, ricco di ghiaie e conglomerati fluvio lacustri.

VENDEMMIA

Generalmente a fine ottobre con raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per 3-4 settimane; fermentazione malolattica svolta in legno.

AFFINAMENTO

Matura per almeno 30 mesi in botti di rovere prevalentemente grandi. Prima dell’imbottigliamento sosta in vasche di cemento per alcuni mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e molto complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato è un vino molto strutturato, con un tannino deciso e integrato. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

Accompagna grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

Il Montefalco Sagrantino generalmente raggiunge la piena maturità dopo 10-15 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 30 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl, in cassa di legno da 6 bottiglie; 1,5 litri in astuccio in legno.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES