



# MONTEFALCO SAGRANTINO

## DOCG



vino biologico



Il vitigno del Sagrantino, coltivato per secoli esclusivamente a Montefalco, sembra esservi stato portato dall'Asia Minore dai seguaci di S. Francesco.

### VARIETÀ

Sagrantino 100%.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1981.

### VIGNETI

Situati in collina tra i 300 ed i 400 m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest; allevamento a cordone speronato e Guyot; età media di oltre 15 anni.

### VENDEMMIA

Generalmente a metà ottobre, con raccolta manuale delle uve.

### VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche per gravità, fermentazione sulle bucce per circa 25-40 gg. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

### AFFINAMENTO

La maturazione avviene in botti di rovere prevalentemente grandi per almeno 18 mesi. Sosta in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

### DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e 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 persistente. 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 stagionati a pasta dura.

### 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

37,5 cl; 75 cl; 1,5 litri in astuccio in legno; 3 litri in astuccio in legno.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES