



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



vino biologico

Vino dolce ottenuto dall'appassimento dell'uva sui graticci. E' la versione tradizionale del Sagrantino. Il nome deriva dal latino *sacer*: vino sacro consumato durante le feste della tradizione cristiana.



VARIETÀ

Sagrantino 100%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1979.

VENDEMMIA

A fine settembre, raccolta manuale delle uve, in cassette monostrato; cernita dei grappoli più soleggiati e spargoli.

APPASSIMENTO

Sui graticci per circa due mesi.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità.
Fermentazione e macerazione avvengono a bassa temperatura.

AFFINAMENTO

Matura in grandi botti di rovere per almeno un anno; affina a lungo in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Intenso colore rosso rubino tendente al granato. All'olfatto è ricco e complesso, spiccano note di ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, buccia di agrumi canditi e spezie. Al gusto è un vino sorprendente, dove l'ingresso dolce lascia il posto ad un finale fresco con persistenza delle sensazioni aromatiche avvertite all'olfatto.

ABBINAMENTI

Crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata gianduia, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

37,5 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES