

Montefalco SAGRANTINO D.O.C.G.



UVAGGIO	Sagrantino 100%
RESA PER ETTARO	60 q
VENDEMMIA	Dalla metà alla fine di Ottobre
VINIFICAZIONE	3/4 settimana in tini di rovere francese da hl 100, temperatura durante la fermentazione alcolica controllata e mantenuta inferiore ai 30°
ELEVAZIONE	In botti di rovere francese da hl 30, in tonneaux e barriques per almeno 18 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 4 mesi
COLORE	Molto intenso con lievi tonalità granate
PROFUMO	Complesso, elegante, fruttato intenso, con sentori di piccoli frutti rossi, agrumi rossi, note speziate di sottobosco, spezie fresche, balsamiche
GUSTO	Voluminoso, grasso, tannino presente, fuso, equilibrato, con buona freschezza acida; retrogusto fruttato e speziato persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-19 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt
ABBINAMENTI	Si accompagna ad arrostiti, carni rosse alla brace e cacciagione. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati

Grande è la sorpresa di trovare nel Montefalco Sagrantino aromi così variegati e una struttura di tale portata. Il colore è profondo, il bouquet è sensuale e il corpo è vigoroso. Vino la cui raffinatezza si apprezza da giovane, quando il frutto e le spezie si fondono al gusto del legno, nel quale il Sagrantino è stato elevato. Ma è dopo qualche anno che se ne apprezza pienamente il successo, quando intervengono note balsamiche e i tannini si ammorbidiscono: si scopre così un vino dalla grande personalità. Il Montefalco Sagrantino DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. Ricco di polifenoli che hanno proprietà antiossidanti quindi benefiche.