

Montefalco SAGRANTINO PASSITO D.O.C.G.



UVAGGIO	Sagrantino 100%
RESA PER ETTARO	60 q
VENDEMMIA	Dalla metà alla fine di Settembre
APPASSIMENTO	Su graticci all'aria fino a metà Dicembre
VINIFICAZIONE	In tanks di acciaio
ELEVAZIONE	In barriques per almeno 18 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 4 mesi
COLORE	Rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate appena accennate
PROFUMO	Ampio, persistente, fruttato dolce con note di more di rovo mature, marasca e frutta fresca. Sentori speziati dolci con chiusura minerale
GUSTO	Morbido, dolce, ampio, di corpo, persistente e vellutato: tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-19 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,375 Lt
ABBINAMENTI	Vino da meditazione; si accompagna alla pasticceria secca e alle torte con crema delicate, crostate con confetture di frutta e tozzetti con mandorle. Cioccolata. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati



Questo vino dolce possiede uno stile unico. Il colore rosso è impenetrabile, il profumo evoca le more, la frutta secca e la cannella, il gusto è di un equilibrio singolare. La densa trama dei tannini imprigiona infatti acidità e dolcezza e il tutto si confonde creando una sensazione gustativa d'armonica pienezza. È grazie all'appassimento di uve Sagrantino su graticci che si ottiene una tale concentrazione. Originariamente le uve Sagrantino erano utilizzate solo per la realizzazione di questo vino dolce, bevuto in occasione di cerimonie religiose nei villaggi della zona. Oltre ad un vino gustoso, nel bicchiere troveremo quindi anche il sapore di un'antica vita contadina Montefalchese. Il Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G. si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni.