

## Scheda tecnica

**Produzione:** 3000 bottiglie da 500 ml

Uve: Sagrantino 100%

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane

**Maturazione:** in botte tonneaux da 5 hl per 12 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per 2 anni

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino molto denso, riflessi granati. Al naso si rivela di grande intensità, profondo e complesso, con sentori di mora di rovo e ciliegia nera. In bocca è un vino sorprendente, dove la dolcezza dello zucchero residuo è bilanciata dallo straordinario corredo tannico del Sagrantino. Di grande struttura, molto persistente ed equilibrato

**Abbinamenti:** da solo; con dolci a base di frutta secca, come la "Rocciata", tipico dolce umbro; con formaggi erborinati o pecorini satagionati

**Temperatura di servizio:** 16°C