COLLE CIOCCO

MONTEFALCO SAGRANTINO

Denominazione Origine Controllata e Garantita

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	10000 Flaschen zu je 750 ml
REBSORTEN	Sagrantino 100%
TRAUBENLESE	Oktober
WEINHERSTELLUNG	Gärung im Stahlbehälter - Mazeration etwa 4 Wochen
REIFUNG VOR FLASCHENABFÜLLUNG	Im Stahlbehälter für 12 Monate, dann im 25 HL Fass aus französischer Eiche für 18-24 Monate
REIFUNG NACH FLASCHENABFÜLLEN	36 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Intensive rubinrote Farbe mit Granatreflexen, tiefer und komplexer Geruch mit einem Hauch von Brombeeren, Kirschen, Kräutern und Gewürzen Im Mund ist es ein Wein mit guter Struktur, sehr anhaltend und ausgewogen und mit gefälligem Tanningehalt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt gut zu rotem Fleisch und Wild und gereiftem, nicht allzu würzigem Käse.

TRINKTEMPERATUR 16°C - 18°C

AGRICOLA SPACCHETTI s.s. - Via Pietrauta - 06036 MONTEFALCO (PG) Italia
Telefono +39.0742.379859 - Cell. 335 5716932 - C.F. / P.Iva e C.C.I.A. 02119260541 - R.E.A. 204317
E-mail: info@colleciocco.it - **www.colleciocco.it**