



MONTEFALCO SAGRANTINO Passito DOCG

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	3000 bottiglie da 500 ml
UVE	Sagrantino 100%
VENDEMMIA	terza decade di settembre
APPASSIMENTO	naturale, sui graticci per 80 giorni
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio, macerazione di cir-
	ca 3 settimane.
MATURAZIONE	riposa in acciaio per 12 mesi e nell'anno suc-
	cessivo in tonneaux di rovere francese da
	5 ettolitri per 18-24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	dicembre
AFFINAMENTO	in bottiglia per 36 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino, impenetrabile con riflessi rosso granato. 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

Vino da meditazione. Si abbina a formaggi erborinati e stagionati; al cioccolato fondente e con dolci da forno preferibilmente mandorlati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C