



MONTEFALCO SAGRANTINO

Denominazione Origine Controllata e Garantita

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	7000 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2019
UVE	Sagrantino 100%
VENDEMMIA	ottobre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 4 settimane.
MATURAZIONE	in acciaio per 12 mesi; in botte di rovere francese da 25 ettolitri per 18-24 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 36 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rubino intenso con riflessi rosso granato. Al naso si rivela profondo e complesso. Spiccano la mora, la ciliegia, le erbe aromatiche e le spezie. In bocca è di grande struttura, piacevolmente tannico e molto persistente.

ABBINAMENTI

Si abbina a secondi piatti a base di carni rosse e selvaggina e a formaggi stagionati non piccanti.

PERCENTUALE ALCOL 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C - 18°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

