



MONTEFALCO SAGRANTINO

Denominazione Origine Controllata e Garantita

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	7000 Flaschen zu je 750 ml
JAHRGANG	2020
REBSORTEN	Sagrantino 100%
ERNTE	Oktober, von Hand
WEINHERSTELLUNG	Gärung im Stahlbehälter, Mazeration ca. 4 Wochen
AUSBAU	Im Stahlbehälter für 12 Monate, in 2500 Liter Fässern aus französischer Eiche für 18-24 Monate
REIFUNG	36 Monate lang in Flaschen

CHARAKTERISTIK

Intensive rubinrote Farbe mit Granatreflexen, tiefer und komplexer Geruch mit einem Hauch von Brombeeren, Kirschen, Kräutern und Gewürzen; Im Mund hat er eine gute Struktur, sehr lang anhaltend und ausgewogen und mit samtigem Tanningehalt.

SPEISEEMPFEHLUNG

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

VOLUMENPROZENT 15%

TRINKTEMPERATUR 16°C - 18°C

ENTHÄLT SULFITE

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

