COLLE CIOCCO

AGRICOLA SPACCHETTI S.S.
Montefalco · Umbria

MONTEFALCO SAGRANTINO
Passito DOCG

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	2000 bottiglie da 500 ml
ANNATA	2019
UVE	Sagrantino 100%
VENDEMMIA	ottobre, raccolta a mano
APPASSIMENTO	naturale, sui graticci per 80 giorni
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 14 giorni.
MATURAZIONE	in botte barriques da 2,25 ettolitri per 24 mesi
AFFINAMENTO	in bottiglia per 36 mesi

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 e pecorini stagionati.

PERCENTUALE ALCOOL 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

CONTIENE SOLFITI

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

Agricola Spacchetti s.s. Via Pietrauta · 06036 · Montefalco PG · Umbria · Italia
+39 0742 379859
+39 3792 341904
colleciocco.it
info@colleciocco.it
cantinacolleciocco