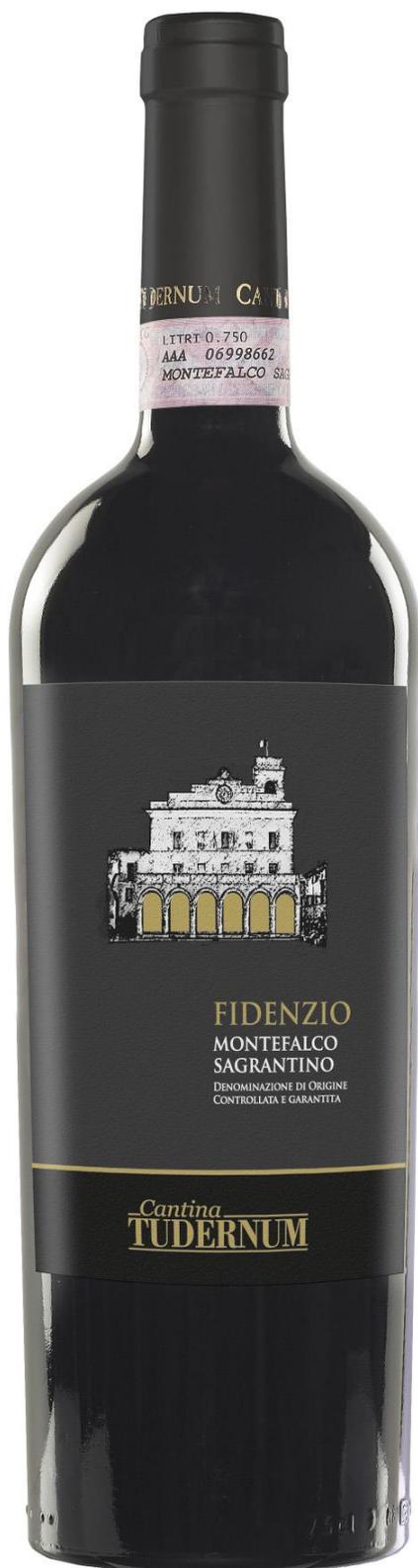




Montefalco Sagrantino DOCG



Per la produzione di questo vino, orgoglio della terra Umbra, si utilizzano uve Sagrantino (100%) ottenute da grappoli selezionati.

Le bucce vengono lasciate macerare per 18/22 giorni, passati i quali arriva il momento della svinatura.

Per donare maggiore armonia e rotondità, il vino viene affinato in barriques di rovere francese dove rimane per minimo un anno. L'affinamento prosegue poi in bottiglia per una durata complessiva minima di 33 mesi.

Il risultato è un vino molto intenso sia al naso che in bocca. Per le sue caratteristiche organolettiche si consiglia l'abbinamento con piatti molto strutturati e speziati quali selvaggina o formaggi molto stagionati e piccanti.

Servire a 18°. Si consiglia di aprire la bottiglia qualche tempo prima del servizio per permettere l'ossigenazione.

Da San Fidenzio, Vescovo e Martire dal quale prende il nome anche un'Abbazia eretta intorno all'anno 1000 nei pressi di Massa Martana.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.G.

Zona: MONTEFALCO

Altitudine: 400 mslm

Uve: Sagrantino (100%)

Sesto d'impianto: mt 2,5x0,90

Densità d'impianto: 4.500 viti per ettaro

Sistema di allevamento: cordone speronato

Resa per ettaro: 70/80 qli

Epoca di vendemmia: 10/15 ottobre

Vinificazione: macerazione lunga sulle vinacce

Affinamento: 30 mesi di cui 12 in botti di rovere e 6 in bottiglia

Grado alcolico: 15-15,5% Vol.

Abbinamento consigliato: carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18° C

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato

Profumo: frutti maturi con tipici sentori speziati

Gusto: asciutto, tannini equilibrati con elevato corpo e struttura