



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG

SAGRANTINO 100%

VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 14 giorni.

MATURAZIONE

37 mesi, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere e 4 mesi di affinamento in bottiglia.

ANALISI VISIVA

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, limpido e consistente.

ANALISI OLFATTIVA

Naso maturo, fine e complesso, con note di frutta scura e sottofondo fresco nel finale; sentori di prugna e ciliegia, andando con progressione ed equilibrio verso note balsamiche e speziate come il pepe nero.

ANALISI GUSTATIVA

Ricco e armonioso. Ottimo al palato. I fitti tannini si integrano bene con l'alcool creando equilibrio gustativo. Retrogusto sapido, intenso e persistente.

ABBINAMENTI

Carni rosse, selvaggina e formaggi importanti. Ottimo con l'agnello.

Temperatura di servizio
18°-20°C

WINEMAKING

Spontaneous fermentation with natural yeasts, with maceration on the skins for 14 days.

MATURATION

37 months with at least 12 months in oak barrels and 4 months in the bottle.

APPEARANCE

Ruby red with violet hues, clear and consistent.

BOUQUET

Mature nose, fine and complex, with hints of dark fruit and fresh forest floor on the finish; hints of plum and cherry, progressing with equilibrium towards balsamic and spicy notes, including black pepper.

PALATE

Rich and harmonious. Excellent on the palate, with good acidity and tannins well integrated with the alcohol to create a true balance of tastes. Long, intense finish.

PAIRINGS

Red meats, game and strong cheeses. Excellent with lamb.

SERVING TEMPERATURE

18°-20°C