

# MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

DOCG

SAGRANTINO 100%

## VINIFICAZIONE

Le uve subiscono un processo di appassimento naturale, in ambienti ad umidità controllata e bassa temperatura. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 14 giorni.

## MATURAZIONE

37 mesi in contenitori di acciaio inox e barriques di rovere e affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

## ANALISI VISIVA

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

## ANALISI OLFATTIVA

Naso maturo, con note di frutta matura sotto spirito, sentori di ribes, mora e confettura di ciliegia con accenni dolci di vaniglia e cioccolato. Complesso e fine.

## ANALISI GUSTATIVA

Ricco, di corpo, avvolgente ed equilibrato, con tannini particolarmente setosi ed un finale dolce, piacevolmente tannico, armonico: tipico della varietà Sagrantino.

## Abbinamenti

Pasticceria secca e dolci al cioccolato.

## Temperatura di servizio

12°C

## WINEMAKING

*Produced with grapes that undergo a natural drying process, with controlled humidity and low temperature. Spontaneous fermentation with natural yeasts and maceration on the skins for 14 days.*

## MATURATION

*37 months in stainless steel and oak barriques and at least 4 months in the bottle.*

## APPEARANCE

*Ruby red with violet hues, clear and consistent.*

## BOUQUET

*Mature nose, with notes of ripe fruit in alcohol. Hints of blackcurrant, blackberry and cherry jam with sweet vanilla and hints of chocolate. Complex and fine.*

## PALATE

*Rich, full-bodied, round and balanced, with very silky tannins and a sweet finish. Pleasantly tannic, harmonious: typical Sagrantino.*

## PAIRINGS

*Pastries and chocolate cakes.*

## SERVING TEMPERATURE

12°C

