



25 ANNI MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Varietà: 100% Sagrantino

Prima annata prodotta: 1993

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 6.000-8.000 piante Ha.
Resa per ettaro 50 q

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese
e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: sorprendente complessità che va dalla
confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata
al pepe, dalla resina di pino alla menta,
dal chiodo di garofano al cacao

Gusto: morbido, suadente, che non finisce mai.
Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino

Abbinamenti: arrosti e grigliate di agnello,
tartufo nero, selvaggina. Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: oltre i 20 anni

Formato L: 0,75 / 1,5 / 3 / 5