



COLLEPIANO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Varietà: 100% Sagrantino

Prima annata prodotta: 1979

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 6.000 piante Ha.
Resa per ettaro 50-60 q

Affinamento: 22 mesi in barrique di rovere
francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: confettura di mora, pepe, chiodo
di garofano e vaniglia, una nota balsamica
e un tocco di cipria

Gusto: potente e al tempo stesso elegante,
tannino che fa pensare al futuro

Abbinamenti: carne arrostita preferibilmente
con un buon contenuto di grassi, spezzatini
e selvaggina. Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: 10-15 anni

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5 / 3