

## SPINNING BEAUTY

### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

**Varietà:** 100% Sagrantino

**Prima annata prodotta:** 2006

**Tecniche di allevamento:** Cordone speronato  
con densità d'impianto di 6.000-8.000 piante Ha.

**Resa per ettaro** 50 q

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

**Aroma:** grande forza aromatica dove le note terziarie si fondono  
alle percezioni di cioccolato, confetture di frutti di bosco neri e  
rossi e spezie dolci. Il segno dell'elevazione in rovere si fa  
ulteriormente sentire nelle sfaccettature balsamiche lignee, nei  
cenni di incenso e densa componente tostata

**Gusto:** grintosamente tannico, corposo e fresco.  
Ha persistenza lunga e coerente

**Abbinamenti:** importanti appuntamenti culinari.  
Perfetto come vino da meditazione. Servire a 18-20 °C

**Potenziale di affinamento:** oltre i 15 anni

**Formato L:** 0,75

