



MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG



vino biologico



Il vitigno del Sagrantino, coltivato per secoli esclusivamente a Montefalco, sembra esservi stato portato dall'Asia Minore dai seguaci di S. Francesco.

VARIETÀ

Sagrantino 100%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1981.

VIGNETI

Situati in collina tra i 300 ed i 400 m s.l.m.; esposizione sud e sud-ovest; allevamento a cordone speronato e Guyot; età media di oltre 15 anni.

VENDEMMIA

Generalmente a metà ottobre, con raccolta manuale delle uve.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche per gravità, fermentazione sulle bucce per circa 25-40 gg. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

AFFINAMENTO

La maturazione avviene in botti di rovere prevalentemente grandi per almeno 18 mesi. Sosta in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato è un vino molto strutturato, con un tannino deciso e persistente. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI

Accompagna grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

Il Montefalco Sagrantino generalmente raggiunge la piena maturità dopo 10-15 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 30 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

0,375 litri; 0,75 litri; 1,5 litri in astuccio in legno; 3 litri in astuccio in legno.