MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Curiosità: in passato il Sagrantino era conosciuto solo nella forma del Passito ed era usato dai Papi per benedire i fedeli.

Caratteristiche organolettiche: Un bouquet di profumi unico in cui spiccano ginepro, cioccolato e caffè. Si presenta con un colore denso, compatto, e cremoso. Un vino da invecchiare per anni. Si abbina a tozzetti o semplicemente da solo a fine pasto.

Vinificazione: Lavorato dopo 45 giorni di appassimento perde fino al 75% del suo peso in una camera a temperatura e umidità controllate, per poi fermentare circa 25 giorni con le bucce. Affina 3 anni in barriques usate.

Curiosiity: In the past History, the Sagrantino was born like Passito wine and was used to bless the Masses by the Popes in Rome.

Characteristics: With a deep rich colour, compact, at the first impact it leaves a hint of juniper, chocolate and coffee. Creamy, consistent and remarkably elegant. It can age for years. It combines with dry cakes or simply alone.

Vinification: Produced after 45 days of drying when it loses 75% of its weight in a humidity and temperature controlled environment, it is then left to ferment for approximately 25 days with the skins. Refine 3 years in used barrels.

VIGNETI: Sagrantino 100%
DENSITÀ: 3500 piante per ha
DENOMINAZIONE: DOCG- Denominazione Origine Controllata e Garantita
ALTITUDINE: 400 m
TERRENO: Medio impasto, limo-argilloso

ETÀ VIGNETO: impiantato 1994
FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato alto
PRODUZIONE: 30 q.li/Ha
NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE: 1.500
AFFINAMENTO: 36 mesi in barriques
MATURAZIONE: 48 mesi in bottiglia

PERCENTUALE ALCOOL: 14,5% variabile nelle diverse annate
TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO: 14-16° C