

# DONNA GIULIA - MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.



**Caratteristiche organolettiche:** Colore Rosso Granato, brillante e limpido. Profumi che ricordano l' amarena sotto spirito, liquirizia, torrefazione e note balsamiche.

**Vinificazione:** Da un piccolo appezzamento di Sagrantino nasce questo vino dedicato a mia figlia per la sua nascita. Le uve, raccolte e selezionate a mano il 18 Ottobre 2015, sono state messe a macerare in due tonneaux per 4 mesi ed il 9 gennaio 2016 sono state pressate con torchio a mano restaurato del nonno Paolo. Il vino è stato poi riunito per affinare in una singola botte di Rovere Austriaca per 4 anni e dopodiché nel 2019 è stato imbottigliato e lasciato maturare per altri 4 anni in bottiglia.

Un Sagrantino elegantissimo, fine e delicato, adatto ad occasioni speciali.

Prodotte solamente 1'333 bottiglie.

**VIGNETI:** Sagrantino 100%

**DENSITÀ:** 3.500 piante per ha

**DENOMINAZIONE:** DOCG — Denominazione

Origine Controllata e Garantita

**ALTITUDINE:** 400 m

**TERRENO:** Medio impasto, limo-argilloso

**ETÀ VIGNETO:** impiantato nel 1994

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**PRODUZIONE:** 50 q.li/Ha

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 1.333

**AFFINAMENTO:** 48 mesi in Rovere Austriaca

**MATURAZIONE:** 48 mesi in bottiglia

**PERCENTUALE ALCOOL:** 15 % variabile nelle diverse annate

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 18° C