

montefalco sagraantino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VARIETÀ Sagrantino	GRAPE VARIETY Sagrantino
TEMPERATURA DI SERVIZIO 16 gradi	SERVING TEMPERATURE 16 degrees
ALCOOL 15,00 % vol	ALCOOL 15,00 % vol
FORMATO 750 ml	SIZE 750 ml
BOTTIGLIE PRODOTTE 10.100	BOTTLES PRODUCED 10.100
ANNO 2015	VINTAGE 2015

RACCOLTA

Manuale in cassette.

VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in Barrique per circa 12 mesi e ulteriori 12 mesi in acciaio a temperatura controllata. Riposa dodici mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Rubino intenso che si attenua sull'unghia, note di mora selvatica aprono l'esame olfattivo, che vira nel finale su profumi speziati. Al palato si avverte il tannino ancora giovane, ma ben bilanciato dalla notevole massa glicerica.

ABBINAMENTO

Vino da grandi arrostiti e formaggi stagionati, oltre agli abbinamenti mirati con le tante ricette a Lui ispirate, come lo stracotto al sagrantino.

HARVEST

Manual in small cases.

VINIFICATION

Alcoholic fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature with maceration on the skins for about 25 days. Malolactic fermentation in stainless steel tank. Ageing in Barrique for 12 months at controlled temperature and in bottle for another 12 months.

TASTING

Deep ruby red color that lessens on the rim; blackberry notes open the olfactory test, which turns in the final to spicy aromas. On the palate, you feel the still young but well balanced tannins thanks to the considerable glycerine mass.

FOOD PAIRING

Wine for roasts and aged cheeses as well as targeted combinations with many recipes inspired to this wine, such as "Stracotto al Sagrantino".

