



## Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.

**VIGNETO** – Situato nel Comune Bevagna

**TIPO DI TERRENO** – Argilla

**VITIGNO** – 100% Sagrantino

**CEPPI PER ETTARO** – 7300

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone speronato bilaterale

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette con successiva diraspatura soffice. La fermentazione ha una durata dalle 3 alle 4 settimane sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C, in questa fase vengono gradualmente eliminati i vinaccioli. Successivamente alla fermentazione malolattica il vino viene travasato in barriques nuove e botti di legno. Segue un lungo affinamento minimo di 36 mesi in legno ad una temperatura costante di 16°C. All'imbottigliamento segue ulteriore periodo di affinamento.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE** – Di colore rosso granato intenso, al naso ricorda il cuoio, la confettura di frutti di bosco e la vaniglia. In bocca si presenta intenso, con una piacevole trama tannica di grande persistenza ed eleganza.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti con condimenti a base di ragù, carni grigliate in genere, selvaggina, formaggi stagionati.

**LONGEVITÀ** – 15-20 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 18-20°C.



## Montefalco Sagrantino

D.O.C.G.

**VINEYARD LOCATION** – Located in the municipality of Bevagna

**SOIL COMPOSITION** – Clay

**VARIETIES** – 100% Sagrantino

**VINES/HECTAR** – 7300

**TRAINING METHOD** – Spurred cordon

**VINIFICATION AND AGING** – Harvest generally carried out when the phenolic maturity of the variety is reached, i.e. at the end of October. Harvested in cassettes followed by soft destemming procedure.

Fermentation lasts 3 to 4 weeks on the skins and takes place at a controlled temperature of 23°C, during which time the grape seeds are gradually removed. After malolactic fermentation, the wine is transferred into new barriques and oak barrels. It follows a long ageing period of at least 36 months in wood at a constant temperature of 16°C. Further ageing period follows in the bottle.

**TASTING NOTES** – Intense garnet red in color, the nose suggests scents of leather, berry jam and vanilla. The palate is intense, with a pleasant tannic texture, also great persistence and elegance.

**FOOD PAIRING** – First courses with meat sauce dressings, grilled meats in general, game, mature cheeses

**LONGEVITY** – 15-20 years

**SERVING TEMPERATURE** – 18-20°C.