



Montarone

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

VIGNETO – Sito in località Montarone nel Comune di Bevagna

TIPO DI TERRENO – Argilla

VITIGNO – 100% Sagrantino

CEPPI PER ETTARO – 7300

FORMA DI ALLEVAMENTO – Cordone speronato bilaterale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO – Vendemmia effettuata nelle migliori annate, 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 di oltre 36 mesi in legno ad una temperatura costante di 16°C. Dopo l'imbottigliamento segue ulteriore affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE – Di colore rosso rubino scuro, al naso ricorda sentori di confettura di frutti rossi, note di cacao e spezie. In degustazione presenta un carattere deciso, complesso ed armonico.

ABBINAMENTI – Si consiglia l'abbinamento con carne arrosto o alla brace, brasato, selvaggina, formaggi stagionati.

LONGEVITÀ – 15-20 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO – 18-20°C.





Montarone

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

VINEYARD LOCATION – located in Montarone area,

the municipality of Bevagna

SOIL COMPOSITION – Clay

VARIETIES/BLEND – 100% Sagrantino

VINES/HECTAR – 7300

TRAINING METHOD – Spurred cordon

VINIFICATION AND AGING – Manual harvesting carried out in the best vintages, with successive soft destemming.

Fermentation lasts 3 to 4 weeks on the skins and takes place at a controlled temperature of 23°C; during this phase, the grape seeds are gradually removed. Following malolactic fermentation, the wine is raked into new barriques and wooden barrels.

This is followed by a long ageing period of more than 36 months in wood at a constant temperature of 16°C. After bottling, further ageing in the bottle follows.

TASTING NOTES – A dark ruby red colour, the nose is reminiscent of red fruit jam, hints of cocoa and spices. In the mouth it presents a decisive, complex and harmonious character.

FOOD PAIRING – Recommended with roast or grilled meat, braised meat, game, mature cheeses.

LONGEVITY – 15-20 years.

SERVING TEMPERATURE – 17-18°C.

