

# montefalco sagraentino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

PASSITO



VARIETÀ  
Sagraentino 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO  
18 gradi

ALCOOL  
14,50 % vol

FORMATO  
500 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE  
1.300

ANNATA  
2014

GRAPE VARIETY  
Sagraentino 100%

SERVING TEMPERATURE  
18 degrees

ALCOOL  
14,50 % vol

SIZE  
500 ml

BOTTLES PRODUCED  
1.300

VINTAGE  
2014

**RACCOLTA** - Manuale in cassette.

**VINIFICAZIONE** - L'uva raccolta resta nei graticci per circa 100 giorni, in vinificazione la macerazione sulle bucce dura oltre trenta giorni. Affinamento in Barrique per circa 12 mesi, e ulteriori 21 mesi in acciaio a temperatura controllata e riposa almeno sei mesi in bottiglia.

**DEGUSTAZIONE** - Il colore impenetrabile e compatto svela la "carnosità" di questo vino, una marmellata di amarene immerse nel cioccolato. A ricordarci che è Sagrantino troviamo un tannino levigato ma ben presente.

**ABBINAMENTO** - Sugerito come vino da meditazione o con i suoi "Tozzetti". Noi azzarderemo l'abbinamento ad un pecorino molto stagionato o a della cacciagione speziata.

**HARVEST** - Manual in small cases.

**VINIFICATION** - The harvested grapes remain on the racks for about 100 days, in the wine-making process the maceration on the skins lasts more than thirty days. Ageing in Barrique for 12 months and other 21 months in steel at controlled temperature and stand in bottle for other 6 months.

**TASTING** - The impenetrable and compact color reveals the "fleshiness" of this wine, a cherry jam dipped in chocolate. To remind us that it is Sagrantino we find smooth yet very present tannins.

**FOOD PAIRING** - Suggested as a sipping wine or with its "Tozzetti" cookies. We hazard pairing with a very aged pecorino cheese or spicy game.