

# montefalco sagraentino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



**VARIETÀ**  
Sagraentino 100%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16 gradi

**ALCOOL**  
15 % vol

**FORMATO**  
750 ml

**BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10.100

**ANNATA**  
2014

**GRAPE VARIETY**  
Sagraentino 100%

**SERVING TEMPERATURE**  
16 degrees

**ALCOOL**  
15 % vol

**SIZE**  
750 ml

**BOTTLES PRODUCED**  
10,100

**VINTAGE**  
2014

**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 21 mesi in acciaio a temperatura controllata e riposa almeno sei 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 arrosti e formaggi stagionati, oltre agli abbinamenti mirati con le tante ricette a Lui ispirate, come lo stracotto al sagraentino.

**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 and other 21 months in steel at controlled temperature and stand in bottle for other 6 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 Sagraentino".