

montefalco sagrantino

Denominazione di Origine Controllata e Garantita



VARIETÀ
Sagrantino 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 gradi

ALCOOL
15% vol

FORMATO
750 ml, 1500 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
10.100

ANNATA
2015

GRAPE VARIETY
Sagrantino 100%

SERVING TEMPERATURE
16 degrees

ALCOOL
15% vol

SIZE
750 ml, 1500 ml

BOTTLES PRODUCED
10.100

VINTAGE
2015

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno calcareo, esposto a sud/est, 5.430 ceppi/ha, resa 60 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

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 barriques per circa 12 mesi e ulteriori 21 mesi in acciaio a temperatura controllata. 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 Sagrantino.

HARVEST - Manual in small cases.

VINEYARD - Calcareous soil with good mix of clay, exposed to south/east, 5.430 vines/ha, yield 60 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

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 barriques for 12 months and other 21 months in steel at controlled temperature. 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 Sagrantino".