

VITRUVIO

Denominazione di Origine Controllata e Garantita
MONTEFALCO SAGRANTINO



VARIETÀ
Sagrantino 100%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 gradi

ALCOOL
14,50 % vol

FORMATO
750 ml, 3000 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
4.000

ANNATA
2010

GRAPE VARIETY
Sagrantino 100%

SERVING TEMPERATURE
16/18 degrees

ALCOOL
14,50 % vol

SIZE
750 ml, 3000 ml

BOTTLES PRODUCED
4.000

VINTAGE
2010

RACCOLTA - Raccolta manuale in cassette, a maturazione fenolica e tecnologica raggiunta.

VIGNETO - Esposto a sud/ovest, 5.430 ceppi/ha, resa 40 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Fermentazione sulle bucce per 25 giorni. Fermentazione malolattica separata per tipologia, in barriques di rovere francese, illimpidimento spontaneo, filtrazione. Affinamento in barriques nuove per 24 mesi circa, in acciaio per 24 mesi, in bottiglia almeno altri 24 mesi.

DEGUSTAZIONE - Di colore rosso rubino intenso, al naso sprigiona profumi di mora selvatica rinfrescati da nuances balsamiche, già si colgono terziari intriganti di cioccolato e torrefazione, in bocca è potente e cremoso, con un tannino nobile ben bilanciato dall'alcool, finale lungo e complesso su note che riportano a quanto percepito al naso.

ABBINAMENTO - Arrostiti importanti, cacciagione, formaggi stagionati.

HARVEST - Manual in small cases with onsite selection of the grapes, at reached phenolic and technological maturation.

VINEYARD - Facing south/ west, 5.430 vines/ha, yield 40 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

VINIFICATION - Fermentation on the skins for 25 days. Malolactic fermentation separated by type in French oak barrels, spontaneous clarification, filtration. Ageing in new Barriques for 24 months, in steel for 24 months and finally in bottle at least for another 24 months.

TASTING - Deep ruby red in color, at the nose it gives off aromas of wild blackberry cooled by balmy nuance, tertiary notes of chocolate and coffee roasting, in the mouth it is powerful and creamy, with a noble tannins well balanced by alcohol, long and complex final notes that reflect what already perceived by the nose.

FOOD PAIRING - Important roasts, game and aged cheeses.