

# MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



**Caratteristiche organolettiche:** Colore fitto, di buona luminosità. Particolarmente ricco di note fruttate, che richiamano confettura di ribes nero, liquirizia, ed erbe officinali.

Strutturato, avvolgente di lunga persistenza, con tannino elegante che ben si amalgama alla struttura. Si abbina bene con cacciagione, carne di vitello e brasati.

**Vinificazione:** Dopo la diraspa-pigiatura viene fatto macerare sulle bucce per 25 giorni con tre rimontaggi al dì. Il vino affina 24 mesi in legni diversi: barriques francesi, rovere di Slavonia, rovere austriaco e il resto in bottiglia

**Characteristics:** A dense, bright colour. A particularly rich fruity taste which recalls hints of blackcurrant conserve, liquorice and wild aromatic herbs. Well structured, enveloping and long lasting, with an elegant tannin which perfectly blends the structure. It combines perfectly with wild beef, T-Bone Steak and braised.

**Vinification:** After crushing and de-stemming the grape skins are macerated for 25 days with 3 pump-overs each day. Refined for 24 months in different barrels: French oak, American oak, Slovenian and Austrian oak barrels and then in the bottles.

**VIGNETI:** Sagrantino 100%

**DENSITÀ:** 3500 piante per ha

**DENOMINAZIONE:** DOCG - Denominazione di origine controllata e garantita

**ALTITUDINE:** 400 m

**TERRENO:** Medio impasto, limo-argilloso

**ETÀ VIGNETO:** impiantato 1994

**FORMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone speronato

**PRODUZIONE:** 60 q.li/Ha

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE:** 10.000

**AFFINAMENTO:** in legni diversi 24 mesi

**MATURAZIONE:** 36 mesi in bottiglia

**PERCENTUALE ALCOL:** 15%, variabile nelle diverse annate

**TEMPERATURA IDEALE DI SERVIZIO:** 18° C