



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



UVAGGIO

SAGRANTINO 100%

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI PER TUTTO IL MESE DI OTTOBRE, A SECONDA DEI VIGNETI

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A FREDDO PER 48 ORE FERMENTAZIONE CONDOTTA DAI LIEVITI NATURALMENTE PRESENTI NELLE UVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 30 GIORNI CIRCA, DI CUI GLI ULTIMI 15 GIORNI A CAPPELLO SOMMERSO

AFFINAMENTO

MATURAZIONE IN BOTTI DI ROVERE DA 25 HL PER 24 MESI, AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 3 MESI E IN BOTTIGLIA PER 12 MESI

COLORE

ROSSO RUBINO INTENSO CON SFUMATURE GRANATO

BOUQUET

NOTE DI FRUTTA BEN EVOLUTA ACCOMPAGNATE A SENTORI SPEZIATI E AD UNA PIACEVOLE SENSAZIONE FRESCA

GUSTO

MOLTO PIENO E PERSISTENTE, MA CON UN TANNINO SETOSO E BEN EQUILIBRATO. IMPORTANTE ACIDITA'

ABBINAMENTO

SI SPOSA PERFETTAMENTE CON GRIGLIATE DI CARNE CON UN BUON CONTENUTO DI GRASSI, CACCIAGIONE E STUFATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15-25 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 37,5, CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO, CL. 300 IN CASSA LEGNO, CL. 500 IN CASSA LEGNO