



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

2014

UVAGGIO:

Sagrantino 100%.

EPOCA DI VENDEMMIA:

tutto il mese di Ottobre in funzione dei vigneti

VINIFICAZIONE:

raccolta manuale con cernita dei grappoli, macerazione a freddo per 48 ore e fermentazione condotta dai lieviti naturalmente presente sulle uve, segue il contatto con le bucce per circa 30 giorni con gli ultimi 15 giorni a cappello sommerso;

AFFINAMENTO:

24 mesi in Botte da 25 hl, poi 3 mesi in acciaio e successivamente 12 mesi in bottiglia

COLORE:

Rosso rubino intenso con sfumature granato (tipico del vitigno Sagrantino).

BOUQUET:

Note di frutta ben evoluta abbinate a sentori speziati e ad una piacevole sensazione fresca.

GUSTO:

Molto pieno e persistente, ma con un tannino setoso e ben equilibrato. Acidità importante.

DATI TECNICI

acidità 5,2 g/litro, ph 3,70 alcool 15% estratto secco 33 g/litro

IMBOTTIGLIATO:

Aprile 2018