



**PERTICAIA**

Montefalco

# MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



## VARIETA'

100% Sagrantino

## VENDEMMIA

Raccolta manuale con selezione in vigna dei grappoli per tutto il mese di Ottobre, a seconda dei vigneti

## VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con macerazioni sulle bucce fino a 30 giorni

## AFFINAMENTO

Maturazione in botti da 25 hl e barriques di rovere francese per 24-36 mesi a seconda dell'evoluzione del vino. In bottiglia per 12 mesi

## COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature granate

## AROMI

Note di frutti a bacca nera ben maturi, accompagnati da sentori speziati di pepe nero, aromi terziari di sottobosco autunnale e si chiudono con una leggera affumicatura

## GUSTO

Di grande corpo, con una struttura sopraffina. Molto pieno e persistente, con un tannino vellutato e ben equilibrato

## ABBINAMENTI

Grigliate di carne con un buon contenuto di grassi, cacciagione, stufati e piatti a base di tartufo

## POTENZIALE DI AFFINAMENTO

20-25 anni

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

## FORMATO L

0,375 | 0,75 | 1,5 | 3 | 5