



PERTICAIA

Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Il radicamento al territorio.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MONTEFALCO SAGRANTINO D.O.C.G.

UVAGGIO:

Sagrantino 100%.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE:

Lunga macerazione con le bucce, di almeno tre settimane;

Temperatura inferiore ai 30° durante la fermentazione;

Temperatura tra 25°/28° nella fase di macerazione con le bucce;

Temperatura tra 20°/22° fino a malolattica avvenuta;

Passaggio in legno piccolo - Barriques o Tonneaux - di rovere francese a malolattica completata.

AFFINAMENTO:

36 mesi totali, previsti dal disciplinare di produzione, così ripartiti:

12 mesi in legno piccolo - Barriques o Tonneaux;

12 mesi in acciaio;

12 mesi in bottiglia.

COLORE:

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

BOUQUET:

Speziato, con sentori di cannella, che non deve coprire gli aromi di frutta rossa, ciliegia o amarena, che può evolvere a prugna secca con l'affinamento in bottiglia.

GUSTO:

Molto pieno e persistente, piuttosto tannico con fondo amarognolo gradevole.

ABBINAMENTO:

Con secondi piatti di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati.

EVOLUZIONE:

È un vino che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 10 e più anni.



Azienda Agraria

PERTICAIA

Cantina e Vigneti - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (Pg)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

guidoguardigli@libero.it

www.perticaia.it