



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO



VARIETA'

100% Sagrantino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione dei grappoli a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Appassimento naturale su stuoie con continua cernita degli acini al fine di garantire il massimo della qualità. Fermentazione a temperatura controllata fino al raggiungimento degli zuccheri residui desiderati

AFFINAMENTO

Affinamento in tonneau di rovere francese per minimo 24 mesi e successivamente altri 12 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino molto intenso con sfumature granate

AROMI

Note di frutta rossa ben evoluta, ricco di spezie confettura di more, cuoio e tabacco

GUSTO

Molto pieno e persistente, viscoso e denso, entra in bocca con una forte carica zuccherina a cui segue una buona freschezza

ABBINAMENTI

Tradizionalmente abbinato ai "tozzetti", tipici biscotti a pasta dura umbri, ma anche crostate di frutta rossa nonché a formaggi molto stagionati e cioccolato fondente

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

25-30 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16 °C

FORMATO L

0,375