



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



VARIETA'

100% Sagrantino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli per tutto il mese di Settembre ed inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con macerazioni sulle bucce per un massimo di 15 giorni

AFFINAMENTO

Maturazione in legni di rovere francese per 30-36 mesi a seconda dell'evoluzione del vino e successivo affinamento in bottiglia

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

25-30 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATO L

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