



## MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

### DENOMINAZIONE

D.O.C.G.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1992

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

5.000

### ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

### VITIGNI

Sagrantino 100%

### PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPA

1,7 kg

### VINIFICAZIONE

Appassimento naturale all'aperto, vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce per almeno 20 giorni

### AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE

Rosso rubino con striature bluastre al colore, naso di interminabile profondità e avvolgente spettro aromatico, palato dolce perfettamente bilanciato da una rinfrescante acidità. Interminabile finale

### INVECCHIAMENTO

Almeno 10 - 15 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

14 - 16 C°

### ABBINAMENTI

Pasticceria secca, cioccolato, formaggi, carni ovine allo spiedo



CANTINA "TERRE DE' TRINCI"

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG) tel +39.0742.320165/320243 r.a. fax +39.0742.20386

[www.terredetrinci.com](http://www.terredetrinci.com) - [cantina@terredetrinci.com](mailto:cantina@terredetrinci.com)