



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 - cantina@terredetrinci.com