



MONTEFALCO SAGRANTINO UGOLINO

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2000

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

10.000

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

VITIGNI

Sagrantino 100%

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO

1,5 kg

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni

AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Il colore rosso rubino intenso mostra leggere note granate con l'invecchiamento, mentre i profumi sono ampi, complessi e spaziano dalla mora di rovo alla vaniglia e le spezie fini. Palato sontuoso, dotato di grande potenza ma allo stesso tempo equilibrato, dinamico e di elegante lunghezza aromatica

INVECCHIAMENTO

Almeno 10 - 15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 C°

ABBINAMENTI

Carni nobili, selvaggina e formaggi stagionati



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