



MONTEFALCO SAGRANTINO

DENOMINAZIONE

D.O.C.G.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1972

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

285.000

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

VITIGNI

Sagrantino 100%

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO

1,7 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

Rosso rubino intenso al colore, ha naso ricco e persistente, giocato su piccoli frutti di bosco e leggera spezia. Pieno e robusto anche al palato, si dispiega profondo e vellutato

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