



Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G.

IL VINO: Il Sagrantino di Montefalco nasce secoli fa come vino passito e anche se oggi ne è più conosciuta la versione secca, l'assaggio di un Sagrantino passito è sempre una bella sorpresa. Ha la forte personalità e la ricchezza di sensazioni che solo un vino di così antica tradizione può dare. Il modesto residuo zuccherino lo rende vino piacevole a fine pasto e in abbinamento con formaggi stagionati uniti a confettura o miele.

ZONA DI PRODUZIONE:
Montefalco

VITIGNI: Sagrantino

TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:
Appassimento naturale all'aperto, vinificazione a temperatura controllata, macerazione 20 gg. Minimo 12 mesi in barriques

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:
Circa 6 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:
10 - 15 anni

THE WINE: Sagrantino di Montefalco has a centuries-long history as a passito wine. Although the dry version is better known today, tasting a Sagrantino passito is always a delightful surprise. Only a wine born from ancient traditions can express such a strong character and rich sensations. Thanks to its low sugar content this wine is perfect for the end of the meal with mature cheeses served with preserves or honey.

PRODUCTION AREA:
Montefalco

GRAPES: Sagrantino

VINIFICATION AND AGEING TECHNIQUES:
Natural drying outside, controlled-temperature vinification, maceration for 20 days. Minimum 12 months in barriques

BOTTLE AGEING:
About 6 months

AGEING POTENTIAL:
10 - 15 years