



*Venticinque
Anni*

SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Classificazione Montefalco Sagrantino DOCG

Varietà 100% Sagrantino

Bottiglie prodotte 40.000

Altitudine 300 metri sul livello del mare

Resa per ettaro 50 q

Sistema di allevamento Cordone Speronato

Densità di impianto 6.000-8.000 piante per ettaro

Affinamento 24-26 mesi in barrique di rovere francese e almeno 6 mesi in bottiglia

Tipo di suolo Argilloso, Calcareo

Epoca vendemmiale Terza decade di Settembre
Prima decade di Ottobre

Prima annata prodotta 1993

Potenziale di affinamento 15-20 anni

Temperature di servizio e abbinamenti Questo Sagrantino è un grandioso vino da abbinare ad arrosti e grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina e formaggi stagionati. La temperatura di servizio deve essere compresa tra 18-20°C.

*Venticinque
Anni*



Classification Montefalco Sagrantino DOCG

Variety 100% Sagrantino

Bottles produced 40.000

Altitude 300 meters above sea level

Yield per hectare 5 tons

System of growing Spurred Cordon

Vine density 6.000-8.000 vines per hectare

Aging 24-26 months in French oak barrique and minimum of 6 months aging in the bottle

Type of soil Limestone, Clay

Time of harvest Third week of September
First week of October

First vintage produced 1993

Aging potential 15-20 years

Serving temp and pairing suggestions This rich Sagrantino is a great wine to be paired with roasts/grills of lamb, and other meats. Black truffle, game, and aged cheeses are also lovely partners to match the tannins and body shown in the bottle. Temperature when served should be between 64-68°F.