



SAGRANTINO DI MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PASSITO

Classificazione Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Varietà 100% Sagrantino

Bottiglie prodotte 7.000

Altitudine 300 metri sul livello del mare

Resa per ettaro 50 q

Sistema di allevamento Cordone Speronato

Densità di impianto 7.000 piante per ettaro

Affinamento 15 mesi in barrique di rovere francese e almeno 12 mesi in bottiglia

Tipo di suolo Argilloso, Calcareo

Epoca vendemmiale Raccolto a Settembre, lavorato a Dicembre

Prima annata prodotta 1975

Potenziale di affinamento 15 anni

Temperature di servizio e abbinamenti Questo Passito si degusta al meglio con dolci e biscotti della tradizione umbra, come I "tozzetti". Si può anche abbinare con cioccolato fondente, formaggi cremosi, o biscotti non troppo dolci. Va servito tra i 16-18°C.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO PASSITO

0,375L

Classification Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Variety 100% Sagrantino

Bottles produced 7.000

Altitude 300 meters above sea level

Yield per hectare 5 tons

System of growing Spurred Cordon

Vine density 7.000 vines per hectare

Aging 15 months aging in French oak barrique and a minimum of 12 months aging in the bottle

Type of soil Limestone, Clay

Time of harvest Harvested in September, processed in December

First vintage produced 1975

Aging potential 15 years

Serving temp and pairing suggestions This Passito is best enjoyed with traditional Umbrian cakes and biscotti, like "tozzetti". If you are unable to make it over to Umbria, you can also enjoy this special Passito with dark chocolate, creamy cheeses, or slightly sweet biscotti. Best served between 61-64°F.