



Sagrantino deriva dal latino sacer: vino sacro per il consumo durante le feste della tradizione cristiana. È la versione storica del Sagrantino a Montefalco.



SAGRANTINO di MONTEFALCO PASSITO

Denominazione di Origine
Controllata e Garantita



VARIETÀ: Sagrantino 100%.

**PRIMA ANNATA DI
PRODUZIONE:** 1979.

VIGNETI: Baiocco (esposizione sud, 340 mt s.l.m.).

RESA PER ETTARO: 20 hl/ha; 1,4 kg uva fresca/pianta.

VENDEMMIA: nella seconda settimana di ottobre, con raccolta manuale delle uve, in cassette monostrato; cernita dei grappoli più spargoli.

APPASSIMENTO naturale, su graticci per 75-90 giorni, con cernita delle uve.

VINIFICAZIONE: per gravità; fermentazione sulle bucce per 8 giorni alla temperatura di 25°C; fermentazione malolattica svolta. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione.

AFFINAMENTO: in botti di rovere di Slavonia da 10 hl per 15 mesi; assemblaggio e illimpidimento in vasche in cemento per 3 mesi; in bottiglia per 12 mesi.

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino tendente al granato. Si presenta all'olfatto ricco di note di mora, ribes nero e confettura di lampone. È elegante, molto speziato con sfumature. Al gusto è molto fine, equilibrato negli zuccheri con un avvolgente e persistente finale di frutta rossa.

ABBINAMENTI: vino da meditazione. Si accompagna a crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata, formaggi decisamente stagionati.

CUCINA UMBRA: Rocciata di Foligno, Zuccherini di Bettona, Bustrengolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°C.

DISPONIBILE NEI FORMATI: 0,375 litri - 0,75 litri.