



CESARINI SARTORI

*“Un vino nato dai nostri ricordi d’infanzia quando si beveva durante il pasto Pasquale con l’agnello ed usato come ricostituente insieme al tuorlo nell’uovo sbattuto. Per primi abbiamo scelto di tornare al basso residuo zuccherino; ad oggi abbiamo ricevuto decine di riconoscimenti internazionali.”*

## **SEMÈLE**      **Montefalco Sagrantino Passito DOCG Umbria**

Superficie vitata	ha 15
Allevamento	cordone speronato
Resa DOCG ammissibile	80 q.li pari a 112.000 bottiglie
Produzione reale	20.000 bottiglie
Vendemmia	manuale a cassette
Selezione	manuale su tre tavoli vibranti
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	acciaio, legno e vetro per 4 anni.
Longevità del vino	10-15 anni.
Gradazione alcolica	14,5 %
Temp. di servizio	16° - 18° C.



bottiglia 0,375

*Ogni Vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per il Semèle selezioniamo a mano il 18 % delle uve provenienti dalle nostre vigne. Le uve di Sagrantino vengono appassite su graticci in un ambiente in cui ricreiamo la condizione di temperatura, umidità e ventilazione delle migliori sei annate degli ultimi quarant’anni. La fermentazione viene svolta sulle bucce a temperatura controllata, l’invecchiamento è lungo in botti di rovere e l’affinamento lunghissimo in bottiglia da 0,375 lt. Il colore è rosso rubino intenso, impenetrabile, la consistenza è notevole. Il naso è ricco: confettura di mora, fichi e albicocche secche, scorza di arancia candita, note balsamiche ed empireumatiche, vaniglia, cannella, cacao amaro, caffè.*

*Il contrasto tra dolcezza e tannicità rappresenta in pieno la tradizione millenaria della vinificazione di Montefalco. Il vino è equilibrato, persistente, di grande corpo. Lunghissimo, armonico e non stucchevole. Si abbina tradizionalmente con l’agnello. È ottimo con i formaggi stagionati, il cioccolato fondente amaro, la crostata con la nostra marmellata d’uva di Sagrantino.*

