



CESARINI SARTORI

*“Il Sagrantino è un’uva poliedrica, con il più alto numero di polifenoli tra i vitigni conosciuti al Mondo, con tannini ruvidi mitigabili solo dal lungo affinamento in vetro.  
Noi lo invecchiamo 5 anni anziché 3 anni, proponendo un vino pronto.”*

## SAGRANTINO di MONTEFALCO DOCG Umbria

Superficie vitata	ha 15
Allevamento	Cordone speronato
Resa DOCG ammissibile	80 q.li pari a 104.000 bottiglie
Produzione reale	25.000 bottiglie
Vendemmia	Manuale a cassette
Selezione	Manuale su tre tavoli vibranti
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	Argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	Acciaio, legno e vetro per 5 anni.
Illimpidimento	spontaneo senza filtrazione
Longevità del vino	Oltre 15 anni.
Gradazione alcolica	15,0 %
Temp. di servizio	18° - 20° C.



Ogni Vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per il Montefalco Sagrantino selezioniamo a mano il 24 % delle uve provenienti dalle nostre vigne. La crio-macerazione pre-fermentativa ha l'obiettivo di estrarre tannini dolci, prerogativa essenziale per le uve Sagrantino. La fermentazione viene condotta a temperatura costante attraverso un moderno controllo della temperatura nel rispetto della tradizione, i rimontaggi sono frequenti nei primi giorni. Dopo la svinatura il vino decanta nei tini di acciaio per qualche giorno, prima di essere spostato nelle barriques dove svolge la fermentazione malolattica, infine affronta l'invecchiamento in botte grande ed il lungo affinamento in bottiglia. Il colore rosso rubino è molto intenso, impenetrabile dalla luce, consistente. Il naso è decisamente ampio: dalla mora in confettura, espressione varietale del Sagrantino, si arriva al pepe nero, passando per sfaccettature vegetali, ricordi di cacao e caffè, note balsamiche, tabacco da pipa. In bocca si percepisce la robustezza del vino, la freschezza è notevole e il tannino è diritto sulle gambe, pronto ad affrontare un lungo invecchiamento. Morbido, come tutti i vini dell'azienda, ha un finale dolce e una persistenza indimenticabile. Si abbina a piatti strutturati, carni importanti, cacciagione. Bevuto da solo è un ottimo compagno di meditazione.

