

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

DOCG



Poche bottiglie di un vero nettare. Ha colore rubino molto intenso con riflessi violacei. I profumi sono avvolgenti, concentrati, con note di mora e di ciliegia sotto spirito e un sottofondo finemente speziato. Al sapore risulta pieno, dolce, con una leggera componente tannica iniziale e una persistenza lunghissima.

Va servito fresco di cantina, tra i 14 e i 16°C, in piccoli calici a tulipano, e abbinato a crostate di frutta, strudel e frutta secca.

Uve utilizzate: Sagrantino 100%.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese e tonneaux, seguiti da 26 mesi di bottiglia dopo un breve passaggio in acciaio inox.

Possibilità di invecchiamento: 15 anni.

Disponibile in bottiglia da l 0,375.

Montefalco Sagrantino passito is the traditional sweet local wine of the area, produced for decades in small quantities and served only during the most important events It has a very intense ruby colour with purple glints. The parfumes are enveloping, concentrated with notes of blackberry and cherries in alcohol and a finely seasoned undertone. The taste is full, sweet, with a light initial tannic sensation and a long lasting flavour. Serve between 14 and 16°C in tulip-shaped wine glasses. It can be served with fruit tarts, strudel and dried fruit.

Grapes: Sagrantino 100%.

Maturing: 12 months in French oak barriques followed by 26 months in bottles, after a short stay in stainless steel drums.

Maturing capacity in bottle: 15 years.

Available in 0,375 lt bottle.

NOTE
