

# MONTEFALCO SAGRANTINO

DOCG



Un grande rosso da uve autoctone, potente, concentrato e longevo. Ha colore rubino quasi impenetrabile e profumi intensi, ampi, con note di frutta rossa accanto a sentori speziati e vanigliati particolarmente fini. Il sapore è deciso, potente, con una concentrazione tannica evidente soprattutto nei primi anni di vita. Va servito a 18°C in ampi calici. È tipico l'abbinamento a grandi arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati a pasta semicotta.

**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:** 10/15 anni.

**Disponibile anche in bottiglie da 1 0,375 - 1 1,5 - 1 3 - 1 5.**

*A great strong, concentrated and long-lived red wine made from autochthonous grapes, it has an almost impenetrable ruby colour and an intense and ample perfume, with a note of red fruits, spices and fine vanilla. The flavour is decisive, strong, with an evident tannic concentration mostly in the first years. Serve at 18°C in large glasses. It can be served with roast meats, game and seasoned cheese.*

**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:** 10/15 years.

**Available in 0,375 lt - 1,5 lt - 3 lt - 5 lt bottles.**

NOTE

---

---

---

---

---