

Azienda Agraria Moretti Omero

Via S.Sabino n. 19 06030  
Giano dell'Umbria (PG)  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)  
cel. +39 348 045 8656

**Vini Montefalco e Olio Extra  
Vergine di Oliva Biologici**  
Reg. CE 834/07  
**Bed&Breakfast "La Casa dei Vini"**



## **“VIGNALUNGA” SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG**

**Siamo fieri di offrirvi il nostro migliore Sagrantino: direttamente dalla nostra vigna più prestigiosa, chiamata Vignalonga perchè che si allunga fino a cercare la migliore esposizione e ventilazione.**

Tipologia: Rosso di struttura robusta.

**Uvaggio: 100 % Sagrantino.**

**Vino Biologico con ridotto contenuto di solfiti: 60 gr/lt.** Tutte le uve utilizzate sono da Agricoltura Biologica. Il sistema di allevamento delle viti è il cordone speronato.

**Vinificazione e Affinamento:** Le uve mature poste in piccole cassette vengono diraspate e messe a fermentare in botti di acciaio per 20-25 giorni. Il vino poi viene lasciato affinare in tonneaux per due anni, usiamo tonneaux francesi e americane. L'affinamento in bottiglia è di 6 mesi. Può invecchiare in cantina per 20-25 anni.

**Lieviti di fermentazione:** indigeni. Questo è un vino 100% indigeno, dato che i lieviti che usiamo in fermentazione provengono da nostre uve, risultato ottenuto grazie alla collaborazione con la Facoltà di Agraria dell'Università di Perugia.

**Caratteristiche Organolettiche:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso è sottile, ricco di sfumature, ha un centro di gravità saldo e ancora carnoso fatto di more di rovo e prugna matura. Mostra questa purezza del frutto portando con sé delle invitanti note speziate. È un Sagrantino complesso, ricco e cremoso. In bocca deliziose note di frutti di bosco e spezie, termina con tannini masticabili. Persiste piacevolmente a lungo fino ad un finale asciutto.

**Abbinamenti: Arrostiti di carne rossa, cacciagione e selvaggina.**

Alc. 15% Vol.

Acidità tot. 5.6

Estratto secco 31.9

Temperatura di servizio: 18°C.

Numero bottiglie prodotte: 660.

Data commercializzazione: Ottobre.

Formato: ml 750

**Vino Kosher. Adatto anche per vegetariani e vegani.**

Unico imbottigliamento dell'annata.