

Azienda Agraria Moretti Omero

Via S.Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
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"



SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG

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 venticinque giorni. Il vino poi viene lasciato affinare in tonneau di primo passaggio per un anno. L'affinamento in bottiglia è di sei mesi. Può invecchiare per altri 20 anni.

Caratteristiche Organolettiche:

“Rubino cupo con sfumature violacee compatte, ha naso ricco di note speziate, di cioccolato e di ciliegie mature. In bocca si appoggia su tannini fitti e saldissimi mentre all'alcol è demandato di apportare vigore e progressione. Il finale è generoso, intenso e la forza polifenolica mostrata dà tutta l'impressione di una lunga e felice evoluzione nel tempo.”

Pierpaolo Rastelli Guida Vini d'Italia BIO

Riconoscimenti:

WINE SPECTATOR 93\100 (Settembre 2007)

90\100 (Giugno 2008)

Finalista tre bicchieri, Gambero Rosso (Dicembre 2010)

Medaglia d'Argento BIODIVINO (Luglio 2009)(Luglio 2012)

WINE ENTHUSIAST 91\100 (Agosto 2012)

Vino Slow, Guida Slow Wine 2013 (Ottobre 2012)

Abbinamenti: Ottimo accompagnato da cacciagione e selvaggina. Prelibato anche con arrosti di agnello.

Alc. 14,5% Vol. Acidità tot. 5.3 Estratto secco 31.0

Temperatura di servizio: 18-20 °C.

Numero bottiglie prodotte: 7800.

Data commercializzazione: Dicembre.

Formato: ml 750.

Vino Kosher. Adatto anche per vegetariani e vegani.

Unico imbottigliamento dell'annata.