



PERTICAIA

Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura, il radicamento al territorio.

MONTEFALCO SAGRANTINO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
PASSITO

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO D.O.C.G.

UVAGGIO:

Sagrantino 100%.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda e terza decade di ottobre

APPASSIMENTO:

Le uve vengono appassite, in ambiente areato naturalmente, su stuoie per almeno 40 giorni.

VINIFICAZIONE:

Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni con una temperatura di fermentazione compresa fra 26°C e 28°C; Successivo affinamento in piccoli carati di rovere francese per almeno 12 mesi.

AFFINAMENTO:

*36 mesi totali, previsti dal disciplinare di produzione così ripartiti:
12 mesi in carati di rovere francese (barriques e tonneaux);
12 mesi in acciaio; 12 mesi in bottiglia.*

COLORE:

Rosso rubino intenso con sfumature granato.

BOUQUET:

Tipici sentori di frutta matura con evidenti note di marmellata, prugna secca e ciliegia, il tutto arricchito da note di vaniglia, cannella e spezie tipiche del vitigno.

GUSTO:

Vino molto ampio, con grande struttura, dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una piacevole dolcezza.

ABBINAMENTO:

Tipico abbinamento con piatti di arrosti importanti come l'agnello ed anche dolci a base di cioccolato fondente.

EVOLUZIONE:

Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia, può affinarsi in bottiglia per molti anni, migliorando sensibilmente.



Azienda Agraria
PERTICAIA

Cantina e Vigneti - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (Pg)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

guidoguardigli@libero.it

www.perticaia.it