
Un uomo,
un sogno,
il vino



MONTEFALCO SAGRANTINO

Colle Grimaldesco

Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

TABARRINI
MONTEFALCO

www.tabarrini.com



Sagrantino. È questo il vitigno e il vino che identificano l'idea stessa di Montefalco nel panorama enologico mondiale, dando significato alla parola terroir. Un vino unico ed eccezionale, ricco e longevo, lontano da ogni possibile forma di omologazione e capace di emozionare ad ogni sorso.



MONTEFALCO SAGRANTINO

Colle Grimaldesco / Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Denominazione

Docg

Zona di Produzione

Montefalco

Vitigni

100% Sagrantino

Esposizione

Sud, sud - est

Età dei vigneti

10 - 15 anni

Altitudine

420 s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Numero di ceppi per ha

5.500

Caratteristiche del terreno

Limoso, argilloso, sciolto, con buona presenza di ciottoli di fiume

Produzione per ha

45 quintali

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per oltre un mese

Maturazione

30 mesi in botti di rovere francese

Affinamento in bottiglia

6 mesi

Numero di bottiglie prodotte

16.000

Caratteristiche

Il colore rosso rubino decisamente intenso introduce alla fitta complessità di questo vino che esplose in profumi raramente intensi e articolati che vanno dalla mora di rovo alle spezie fini, fino a cenni minerali di grande eleganza. La bocca è monumentale, di imponente struttura, capace di unire calore e dinamismo in un interminabile finale.

Temperatura di servizio

16 - 18°

Abbinamenti

Grandi arrostiti, brasati, cacciagione nobile e formaggi di lunga stagionatura.



INT. 0.750
LA 00143500
MONTEFALCO SAGRANTINO

TABARRINI