
Un uomo,
un sogno,
il vino



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Colle Grimaldesco
Denominazione di Origine Controllata
e Garantita

TABARRINI
MONTEFALCO

www.tabarrini.com



Vino della tradizione per eccellenza, a Montefalco, la versione Passito del Sagrantino è una sorta di rara e affascinante perla enologica. Le uve, lasciate sui graticci per almeno 3 mesi dopo la raccolta, vengono poi pigiate fino ad ottenere un nettare dolce e prezioso.



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Colle Grimaldesco / Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Denominazione

docg

Zona di Produzione

Montefalco

Vitigni

100% sagrantino

Esposizione

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

Sabbioso - limoso, con buona presenza di argilla e ciottoli di fiume

Produzione per ha

40 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

1.800

Caratteristiche

Il vino si presenta di colore rubino violaceo, mentre i profumi si fanno via via più complessi e incontrano sentori di frutta secca e in confettura, cioccolato e spezie. Al gusto è carnoso, pieno, incredibilmente ricco, con note dolci ben amalgamate ad una buonissima acidità.

Temperatura di servizio

16 - 18°

Abbinamenti

Vino da meditazione, merita un posto solitario come in compagnia di dolci secchi, cioccolato o della classica rocciata. Ardito, ma di gran fascino, l'abbinamento con la cacciagione.

