

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO 2016 – LA VENERANDA

VITIGNI:	100% Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO:	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 m.s.l
ESPOSIZIONE:	Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
VENDEMMIA:	fine ottobre, inizio novembre
ESSICCAZIONE DELLE UVE:	Prima della vinificazione le uve vengono fatte appassire su apposite strutture.
VINIFICAZIONE:	Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni con una temperatura di fermentazione compresa tra 26-28 °C.
INVECCHIAMENTO ED AFFINAMENTO:	In botti di rovere per 36 mesi – In bottiglia per 4 mesi
LONGEVITA':	10 – 15 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso con sfumature granato.

PROFUMO:	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.
SAPORE:	Vino molto ampio, con grande struttura, dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da un piacevole dolcezza.
GRADAZIONE ALCOLICA:	15 %
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 18-20 °C
ABBINAMENTI:	Questo vino è da abbinare a cacciagione, formaggi invecchiati, pasticceria con mandorle o consumato come vino da meditazione.