

Montefalco Sagrantino Passito DOCG

La nostra eredità: un vino passito.

Un vino eredità della tradizione contadina umbra, oggi prodotto di nicchia. Non tutti sanno che il Sagrantino, fino a qualche decina di anni fa, esisteva soltanto nella sua versione di vino dolce, il vino della festa, il vino sacro che rallegrava gli spiriti.



Sagrantino



Rosso rubino con sfumature violacee



Il naso si apre con sentori di marmellata di mirtilli, prugna secca, dattero e scorza d'arancia. Percepriamo note di sottobosco umido e muschi vegetali. Successivamente emergono tostature e balsamicità: cacao, tabacco dolce, vaniglia, ambra e patchouli, burro di karitè.



Tannino ben equilibrato, dolcezza da appassimento, struttura e potenza, ottima persistenza post gustativa.

Vinificazione

Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 20 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio e successivo affinamento in barriques per circa 18 mesi, segue periodo di ulteriori 20 mesi in acciaio a temperatura controllata. Riposa almeno 4 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Ottimo in abbinamento ad un sigaro toscano oppure ad un cioccolato fondente con fave di cacao croccanti al suo interno, gorgonzola dolce oppure da solo, come vino da meditazione. Per abbinamenti più ricercati: carne di lepre, agnello o capriolo.