

Vitruvio - Montefalco Sagrantino DOCG

Il Sagrantino esponenziale

La selezione delle migliori uve di Sagrantino, prodotto solo nelle migliori annate. Intenso, avvolgente, di grande corpo e struttura, un vero fuoriclasse.



Sagrantino



Rosso rubino intenso, con riflessi aranciati e dalla grande densità.



Note di frutta rossa cotta, fiori appassiti in apertura, seguiti da un'elegante balsamicità. Dominano il cuoio ed il sandalo, sentori lievi di incenso e polvere da sparo. Molteplici i sentori speziati: cannella, chiodo di garofano, anice stellato sono solo alcuni tra essi.



Tannicità elegante e marcata dal lungo invecchiamento, acidità notevole e buona sapidità. Finale lungo e persistente.

Vinificazione

Le uve vengono rigorosamente selezionate a mano e raccolte in cassetta.

La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Successiva fermentazione malolattica e affinamento in barriques nuove per 24 mesi. Ulteriori 24 mesi in acciaio a temperatura controllata. Riposa almeno 12 mesi in bottiglia.

Abbinamenti

Ottimo con arrosti importanti oppure con cacciagione: fagiano, tordi, anatra selvatica. Impareggiabile quando abbinato a piatti a base di fegato come bruschette con patè di fegato di piccione, oppure fegatini di maiale al lardo arrosto.

Si raccomanda di servire ad una temperatura di 18-20 gradi.

