

CÒLPETRONE



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Sagrantino 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono vendemmiate mantenendole separate per appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 15 giorni a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; al termine della fermentazione alcolica si continua il periodo di macerazione portando la temperatura a 29° C; alla svinatura il vino viene subito messo in barrique di rovere francese dove effettuerà la fermentazione malolattica. Rimarrà in legno per 12 mesi seguiti da 6 mesi di bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: deciso, potente, con una concentrazione tannica evidente, soprattutto quando è ancora giovane. Servire in calici ampi a 18° C. Perfetto per carni rosse arrosto, piatti ricchi ed elaborati, formaggi stagionati