

CÒLPETRONE



“SACER”

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 manualmente selezionando gli appezzamenti migliori per esposizione e tipologia del terreno; fermentazione con macerazione 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; dopo la svinatura il vino viene trasferito in barrique di rovere francese ancora con le proprie fecce fini dove effettuerà la fermentazione malolattica e subirà batonnage settimanali per i successivi 6 mesi; rimarrà in legno ancora per altri 6 mesi e 12 mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista di un rosso impenetrabile, al naso è potente con sentori di frutta rossa matura e cuoio, in bocca è deciso con un'evidente concentrazione tannica. Servire in calici ampi a 18° C. Perfetto per carni rosse arrosto, piatti ricchi e formaggi stagionati