

# CÒLPETRONE



## **MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG**

*Denominazione di Origine Controllata e Garantita*

**ZONA DI PRODUZIONE:** Gualdo Cattaneo (PG)

**UVE:** Sagrantino 100%

**VINIFICAZIONE E MATURAZIONE:** 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; alla svinatura il vino viene 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