

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. Nel rispetto del disciplinare di produzione della tipologia, che prevede un invecchiamento di 37 mesi totali (di cui 12 in legno e almeno 4 mesi in bottiglia), il Sagrantino invecchia in legno per 12 mesi seguiti dal lungo affinamento in acciaio e 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