

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 legno di rovere francese dove subirà batonnage settimanali per i successivi 6 mesi; Nel rispetto del disciplinare di produzione della tipologia, che prevede, per il Sagrantino, un affinamento di 37 mesi totali (di cui 12 in legno e almeno 4 mesi in bottiglia), il Sacer affina in legno altri 6 mesi. Ma è dopo l'affinamento in legno che comincia il lunghissimo riposo in acciaio e bottiglia di questo vino, per un periodo mai inferiore ai 12 anni. Questa è la vera unicità del Montefalco Sagrantino Sacer.

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