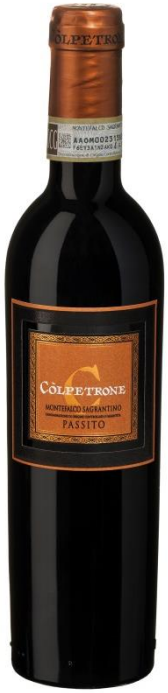
CÒLPETRONE



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Sagrantino 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono vendemmiate manualmente e messe ad appassire su dei graticci a temperatura ed umidità controllata fino al raggiungimento della corretta concentrazione; la fermentazione con macerazione avviene a temperatura controllata (24°-28° C); alla svinatura il vino prosegue il suo affinamento nel rispetto del disciplinare di produzione della tipologia, che prevede un periodo di 37 mesi totali, di cui almeno 4 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta pieno, dolce, con leggera sensazione tannica iniziale, ottima persistenza. Temperatura di servizio tra i 14° C e i 16° C, in calici a tulipano. Perfetto con frutta secca, strudel e torta di cioccolato