

CÒLPETRONE



“Ò DI 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 (max 28° C) con rimontaggi giornalieri; al termine della fermentazione alcolica si continua il periodo di macerazione portando la temperatura a 32° C per qualche giorno e operando la svinatura al giusto livello di estrazione polifenolica. Nel rispetto del disciplinare di produzione della tipologia, che prevede un affinamento di 37 mesi totali (di cui 12 in legno e almeno 4 mesi in bottiglia), il vino affina in legno per 12 mesi seguiti dal lungo affinamento in acciaio e bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso intenso e complesso con note speziate e di confettura di frutti rossi in evidenza. Bocca potente e spessa con grande lunghezza e struttura. Servire in calici ampi a 18° C. Perfetto con carni rosse arrosto, cacciagione, piatti ricchi ed elaborati in generale e formaggi stagionati