



## SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.

Uvaggio: 100% sagrantino

Prima annata di produzione: 1979

Descrizione vigneti: due parcelle situate nel comune di Bevagna (Pg), in vocabolo Arquata con esposizione Nord-Ovest a 250 m slm su terreno argillo-calcareo, località Colcimino con esposizione Ovest a 360 m slm su terreno argillo-sabbioso calcareo. Una parcella situata nel comune di Montefalco (Pg) in località Campoletame con esposizione Sud-Est a 250 m slm su terreno argillo-sabbioso calcareo.



Descrizione: Vino altisonante la cui origine è da ricercare entro le mura sacrali degli ambienti religiosi umbri. Ottenuto esclusivamente da uve " Sagrantino ",affinato in legno per circa due anni ed altrettanto in bottiglia prima della vendita. Colore rosso granato. Vino elegante, fine, di corpo. I profumi variano dal sottobosco,more di rovo, a sfumature di terra. Vino da lungo invecchiamento; migliora nel tempo per oltre dieci dall'imbottigliamento. Si abbina perfettamente a formaggi piccanti e di lunga stagionatura, salumi, arrostiti di selvaggina e carni alla brace.

Vendemmia: manuale nella prima metà di ottobre

Vinificazione: diraspapigiatura, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox, temperatura controllata a 28° per 21-24 gg, con rimontaggi giornalieri e delestage. Affinamento in botti di rovere di HI 30 e tonneaux per 28 mesi. Affinamento in bottiglia di 12 mesi

Fermentazione: svolta

Annata: 2006

Bottiglie prodotte: 24000

Gradazione alcolica: 14%

Capacità delle bottiglie: 0,750 lt

Riconoscimenti: 3 Bicchieri Gambero Rosso 2011 - 4 Bottiglie Vino dell'Eccellenza L'Espresso 2011 - 3 Stelle Vinibuoni d'Italia 2011 - Luca Maroni Annuario Migliori Vini Italiani 2011



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel.071.33927 - E-mail: [info@enotecadorica.com](mailto:info@enotecadorica.com)  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)