



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG ANTONELLI

DENOMINAZIONE:

Montefalco docg

PROVENIENZA:

Montefalco

COLORE:

Rosso rubino intenso

GRADAZIONE ALCOLICA:

15%

VITIGNI PRINCIPALI:

sagrantino 100%

VINIFICAZIONE:

Riempimento delle vasche per gravità, fermentazione sulle bucce per circa 25-40 gg. Illimpidimento spontaneo senza filtrazione. La maturazione avviene in botti di rovere prevalentemente grandi per almeno 18 mesi. Sosta in vasche di cemento prima dell'imbottigliamento.

PROFUMO:

Olfatto ricco e potente, etereo e complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano.

SAPORE: Al palato è un vino molto strutturato, con un tannino deciso e persistente. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Accompagna grigliate ed arrosti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi stagionati a pasta dura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

ALLERGENI: solfiti