



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG TERRE DE TRINCI

DENOMINAZIONE: Montefalco Sagrantino DOCG

PROVENIENZA: Montefalco

COLORE: rosso rubino tendente al granato

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5 % VOL

VITIGNI PRINCIPALI: Sagrantino

VINIFICAZIONE: Tecnica di vinificazione e affinamento a temperatura controllata, macerazione dai 15 ai 20 gg minimo 12 mesi in barriques.

PROFUMO: secco, armonico, corposo, vellutato, profumo intenso ricorda le more di rovo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: arrosti, formaggi molto stagionati e piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20° C