



Descrizione prodotto:

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG

DENOMINAZIONE:

Montefalco Sagrantino Passito Docg
2011

PROVENIENZA:

UMBRIA - ITALIA

COLORE:

Rosso rubino con sfumature violacee

GRADAZIONE ALCOLICA:

14%

VITIGNI PRINCIPALI:

SAGRANTINO

VINIFICAZIONE: Vino di antica tradizione, è il risultato di una accurata selezione in vigna delle migliori uve sagrantino destinate all'appassimento. Affina in botte di rovere per 24 mesi a cui seguono altrettanti in bottiglia.

PROFUMO:

SAPORE:

Vino abboccato, è un trionfo di confetture di visciole, mirto, marasca e more di rovo. La splendida freschezza è ben bilanciata in bocca da dolcezza e acidità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Predilige in abbinamento pasticceria secca, formaggi erborinati, tortini al cioccolato. Fuori pasto è un ottimo vino da meditazione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

ALLERGENI:

NO

NOTA: