



# MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG ANTONELLI

**DENOMINAZIONE:**

Montefalco Sagrantino Passito docg

**PROVENIENZA:** Montefalco, PG

**COLORE:**

rosso rubino intenso tendente al granato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14.5%

**VITIGNI PRINCIPALI:** sagrantino 100%

**VINIFICAZIONE:**

appassimento sui graticci per circa due mesi. Fermentazione a bassa temperatura. Almeno un anno in botte grande

**PROFUMO:** note di ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, bucci di agrumi canditi e spezie

**SAPORE:** ingresso dolce con finale fresco a lunga persistenza

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata gianduia e formaggi stagionati

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°C

**ALLERGENI:** solfiti

**NOTA:** bottiglia da 375 ml