



# MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

**DENOMINAZIONE:** Montefalco  
Sagrantino Docg

**PROVENIENZA:** Montefalco

**COLORE:** rosso rubino intenso con  
riflessi violacei

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 15,5%

**VITIGNI PRINCIPALI:** 100%  
sagrantino

**VINIFICAZIONE:** 12 mesi in acciaio, 18  
mesi in legno  
(70% in botti di rovere, 30% in  
barrique),  
almeno 6 mesi in bottiglia

**PROFUMO:** ricco, intenso, molto  
persistente al naso e al gusto;  
confettura di mora, chiodo di garofano,  
spezie

**SAPORE:** morbido e intenso

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**  
cacciagione, spezzatini carne arrosto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°-  
20° C

**ALLERGENI:**

**NOTA:**