pagamento sicuro con Paypal

spedizione gratuita per ordini superiori a 100 euro

2012

SAGRANTINO MONTEFALCO D.O.C.G.

VINO ROSSO PASSITO

Dall'omonimo vitigno, si ottiene anche il tradizionale vino dolce. Il Sagrantino Passito ha una particolarità che lo contraddistingue dalla famiglia dei passiti: grazie al suo patrimonio tannico, rimane asciutto e si accompagna bene anche con formaggi stagionati.

Scheda Tecnica

SUPERFICIE: 0,9 ha

VITIGNO: Sagrantino

DENSITÀ: 4300 viti per ha

ALLEVAMENTO: con potatura a Cordone Speronato

ALTITUDINE: 380 metri sul livello del mare

BOTTIGLIE PRODOTTE: 500

EPOCA VENDEMMIA: fine settembre, dopo di che si lascia passire fino al raggiungimento del giusto grado zuccherino

VINIFICAZIONE: si separano manualmente i chicchi dai raspi, eliminando i chicchi deteriorati durante l'appassimento per portare alla spremitura solo i migliori; si fa fermentare per circa 20 giorni fino a fine fermentazione

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques di rovere da 2,25 ettolitri, 18 mesi in botti di acciaio; affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 15°-16°

DEGUSTAZIONE: colore rosso rubino intenso; all'olfatto esprime note di morbida mora e ciliegia

Sagrantino

Il primo documento ufficiale in cui si cita il Sagrantino risale al XVI secolo ed è custodino nell'archivio notarile della città di Assisi.
Alla fine dell'Ottocento, a causa di guerre e ricostruzioni, si rischia la scomparsa del prestigioso vitigno. Ma, grazie alla lungimiranza di abili vignaioli, il Sagrantino torna ad essere il vitigno principe dell'area di