

NAPOLINI
MONTEFALCO



**Montefalco
Sagrantino Passito**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



Area geografica: Montefalco

Uvaggio: 100% Sagrantino

Raccolta: a mano, dalla prima alla seconda decade di Ottobre e successiva appassimento con metodo tradizionale su graticci in ambiente areato per circa 75 giorni.

Bottiglie: 1.000

Allevamento: cordone speronato

Altitudine: 300 mt s.l.m.

Superficie vigneto: 0,50 ha

Tipologia terreno: calcareo

Esposizione vigneto: est

Densità di impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per una durata di 15 giorni

Affinamento: in barrique per 6 mesi, in botti di rovere di slavonia per 18 mesi, in bottiglia 9 mesi

Colore: rosso rubino intenso con riflessi che con il tempo virano al granato.

Aroma: sensazioni intense, persistenti e delicate con note di more di rovo mature, marasca e frutta secca.

Gusto: dolce, caldo, decisamente di corpo e persistente. Elegante, di giusta armonia con piacevole retrogusto di frutta secca.

Servizio: 18°c

Formato: ml 500

Abbinamento gastronomico: vino della tradizione umbra, a tavola accompagna arrostiti, grigliate o formaggi erborinati stagionali ma è con i dolci che si esalta: pasticceria tipica (tozzetti), crostate.

La meditazione è l'altra sua vocazione

Azienda Agraria Napolini
di Scattini Tiziana

Loc. Gallo di Montefalco (PG) - Italy
Tel +39 0742 379362 Fax +39 0742 371119
info@napolini.it - www.napolini.it