

NAPOLINI
MONTEFALCO



Montefalco

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Sagrantino



Area geografica: Montefalco
Uvaggio: 100% Sagrantino
Raccolta: a mano, le prime tre settimane di Ottobre
Bottiglie: 11.000
Allevamento: cordone speronato
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Superficie vigneto: 5 ha
Tipologia terreno: calcareo
Esposizione vigneto: sud est
Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 70 quintali
Vinificazione: fermentazione con macerazione delle bucce per una durata di 30/35 giorni.

Affinamento: 37 mesi di cui 6 mesi in barrique, 18 in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia. Colore: rosso rubino intenso tendente al granato.

Aroma: intenso e persistente con note di mora e marasca.

Gusto: secco, caldo e armonioso, buona persistenza e notevole struttura, robusto ma elegante.

Servizio: 18°/20°c

Formato: ml. 750, ml. 3000

Abbinamento gastronomico: accompagna i piatti più sapidi a base di carni rosse e di selvaggina da pelo (coda di bue stufata, muscolo di manzo brasato, lepre in salmì, cinghiale arrosto o in umido). Da proporre con formaggi a pasta dura di lunga stagionatura.

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