

# MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —

Vino dal colore rubino intenso con sfumature che volgono verso il granato. Al naso si apre con i caratteristici sentori del vitigno fragoline di bosco e lampone, fragola e ciliege marasca, con un finale di spezie dolci: vaniglia, foglia di tabacco dolce da pipa, caffè. In bocca lo troviamo secco; la tannicità tipica del Sagrantino, è modulata dalla freschezza e dalla buona alcolicità che ne fanno un vino di buona struttura.

VIIGNI:	100% Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO:	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
VENDEMMIA:	Manuale, tardo settembre primi di ottobre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO:	In botti di rovere per 24 mesi - In bottiglia 6 mesi
POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:	10 - 15 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso con sfumature che tendono al granato.
PROFUMO:	Sentori di frutto rosso, ciliegia marasca, fragolina di bosco e lampone; finale balsamico di spezie dolci: vaniglia, foglia di tabacco dolce da pipa, caffè.
SAPORE:	Buona struttura e potenza alcolica, fresco e sapido; trama tannica non prepotente e modulata dalla freschezza.
ALCOOL:	16,0 % gradi volume
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 18-20 °C
ABBINAMENTI:	Vino da abbinare a formaggi stagionati, primi conditi con sughi di carne. Può accompagnare piatti di carne ben strutturati o gli arrostiti. Vino da osare con i piatti moderni della nuova cucina di tendenza.

With its intense ruby colour and garnet nuances, this wine releases a scent of fresh red fruits, especially wild strawberry, raspberry and morello cherry with a captivating balsamic finish of sweet spices: vanilla, sweet pipe tobacco and coffee. The taste is dry, the tannins typical of Sagrantino are modulated by a freshness that surprises the palate. With alcohol playing a key, but not a primary role, this is a full bodied and rich flavoured wine.

VINE VARIETY:	100% Sagrantino
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco
SOIL COMPOSITION:	Soil of origin sedimentary, weakly clay with presence of gravel and of Limestone.
ALTITUDE:	300 a.s.l.
ORIENTATION:	South-East
LAYOUT:	3.000 vines per hectare
PRUNING:	Spur-pruned cordon
YIELD PER HECTARE:	50 q/ha
HARVEST:	By hand, late September - early October
VINIFICATION:	Tradizional, in steel containers, contact with the skins for a duration of 15/20 days at a constant temperature of 20/25°C, dily stired
AGING:	In oak barrels for 24 months in bottle for 6 months
AGING THRESHOLD:	10 - 15 year
COLOR:	Intense ruby color with garnet nuances
OLFACTORY NOTE:	Fresh red fruit, such as strawberries and raspberry, with strawberry and "morello" cherries, with a captivating balsamic finish of sweet spices: vanilla, sweet pipe tobacco leaf, an caffee
FLAVOR:	Good structure and alcoholic power, fresh and fruity, smooth tannic taste
ALCOHOL CONTENT:	16,0 % gradi volume
DRINKING TEMPERATURE:	Temperatura 18-20 °C
MATCHING DISHES:	Vine to be matched with seasoned cheese and pasta dishes with meat sauces. It can go with elaborate meat dishes or naste. as well as the modern dishes of the latest kitchen trend.

