



Colpetrone Sagrantino di Montefalco Passito

Uva: 100% Sagrantino.

L'affinamento avviene per 12 mesi in barrique in rovere francese

Ha colore rubino molto intenso con riflessi violacei. I profumi sono avvolgenti, concentrati, con note di mora e di ciliegia sotto spirito e un sottofondo finemente speziato.

Al sapore risulta pieno, dolce, con una leggera componente tannica iniziale e una persistenza lunghissima.

Va servito fresco di cantina, tra i 14 e i 16° C, in piccoli calici a tulipano. Ideale se abbinato a crostate di frutta, strudel e frutta secca.

Alcol 12% Bottiglia 375 ml.

