



Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Umbria

Questo vino dolce possiede uno stile unico. Il colore rosso è impenetrabile, il profumo evoca le more, la frutta secca e la cannella, il gusto è di un equilibrio singolare. La densa trama dei tannini imprigiona infatti acidità e dolcezza e il tutto si confonde creando una sensazione gustativa d'armonica pienezza. E grazie all'appassimento di uve Sagrantino su graticci che si ottiene una tale concentrazione. Originariamente le uve Sagrantino erano utilizzate solo per la realizzazione di questo vino dolce, bevuto in occasione di cerimonie religiose nei villaggi della zona. Oltre ad un vino gustoso, nel bicchiere troveremo quindi anche il sapore di un'antica vita contadina Montefalchese. Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG si presta a lungo invecchiamento: 20 e più anni. La presenza di depositi nel fondo della bottiglia è naturale.

UVAGGIO: Sagrantino 100%

ELEVAZIONE: in barriques per almeno 18 mesi

AFFINAMENTO: in bottiglia per almeno 4 mesi

FORMATO: 375 ML.

COLORE: rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, quasi impenetrabile con lievi tonalità granate appena accennate

PROFUMO: ampio, persistente, fruttato dolce con note di more di rovo mature, marasca e frutta fresca. Sentori speziati dolci con chiusura minerale

GUSTO: morbido, dolce, ampio, di corpo, persistente e vellutato: tannino a trama densa e dolce, acidità in equilibrio alla struttura, al grasso e alla densità del vino. Retrogusto lungo, persistente fruttato con sensazioni gustative di piccoli frutti rossi e neri del sottobosco sposato a note speziate intense e complesse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-19 °C

ABBINAMENTI: vino da meditazione; si accompagna alla pasticceria secca e alle torte con crema delicate, crostate con confetture di frutta e tozzetti con mandorle. Cioccolata. Ottimo l'abbinamento anche con formaggi stagionati piccanti ed erborinati

