

# MONTEFALCO SAGRANTINO CHIUSA DI PANNONE DOCG



vino biologico



Per “chiusa” si intendeva un oliveto circoscritto spesso delimitato da muretti in pietra. Anche la Chiusa di Pannone lo era, mentre oggi è la singola vigna usata in esclusiva per l’omonimo vino.

## VARIETÀ

Sagrantino 100% da nostra selezione massale.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2003.

## VIGNETO

Chiusa di Pannone (ettari 2,70). Anno di impianto 1995. Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione a sud, filari orientati secondo la pendenza. Sesto di impianto con circa 5.000 viti/ettaro). Terreno di origine pleistocenica, argilloso calcareo, ricco di ghiaie e conglomerati fluvio lacustri.

## VENDEMMIA

Generalmente a fine ottobre con raccolta manuale delle uve.

## VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità, previa cernita delle uve. Fermentazione sulle bucce per 3-4 settimane; fermentazione malolattica svolta in legno.

## AFFINAMENTO

Matura per almeno 30 mesi in botti di rovere prevalentemente grandi. Prima dell’imbottigliamento sosta in vasche di cemento per alcuni mesi.

## DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Olfatto ricco e potente, etereo e molto complesso. Tipicamente caratterizzato da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato è un vino molto strutturato, con un tannino deciso e integrato. Vino che si esprime al meglio con un lungo affinamento in bottiglia.

## ABBINAMENTI

Accompagna grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

## PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

Il Montefalco Sagrantino generalmente raggiunge la piena maturità dopo 10-15 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 30 anni.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

## DISPONIBILE NEI FORMATI

0,75 litri, in cassa di legno da 6 bottiglie; 1,5 litri in astuccio in legno.