



# MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



vino biologico

Vino dolce ottenuto dall'appassimento dell'uva sui graticci. E' la versione tradizionale del Sagrantino. Il nome deriva dal latino *sacer*: vino sacro consumato durante le feste della tradizione cristiana.



## VARIETÀ

Sagrantino 100%.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1979.

## VENDEMMIA

A fine settembre, raccolta manuale delle uve, in cassette monostrato; cernita dei grappoli più soleggiati e spargoli.

## APPASSIMENTO

Sui graticci per circa due mesi.

## VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità.  
Fermentazione e macerazione avvengono a bassa temperatura.

## AFFINAMENTO

Matura in grandi botti di rovere per almeno un anno; affina a lungo in bottiglia.

## DEGUSTAZIONE

Intenso colore rosso rubino tendente al granato. All'olfatto è ricco e complesso, spiccano note di ciliegia sotto spirito, confettura di frutti di bosco, buccia di agrumi canditi e spezie. Al gusto è un vino sorprendente, dove l'ingresso dolce lascia il posto ad un finale fresco con persistenza delle sensazioni aromatiche avvertite all'olfatto.

## ABBINAMENTI

Crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata gianduia, formaggi stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

## DISPONIBILE NEI FORMATI

37,5 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES