



MOLINO DELL'ATTONE

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



vino biologico



Un cru che si differenzia dal nostro Chiusa di Pannone per le caratteristiche del vigneto, esposto ad est invece che a sud e dal terreno più ricco in ghiaie.

VARIETÀ

Sagrantino 100%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2015.

VIGNETO

Molino dell'Attone (ettari 0,50). Anno di impianto 1990. Altitudine 400 metri s.l.m. Esposizione a est, filari orientati secondo la pendenza. Sesto di impianto 2,8 metri x 1,0 metri (3571 viti/ettaro). Terreno di epoca miocenica e di origine marina, caratterizzato da presenza di galestro e ricco di minerali quali fillosilicati, quarzo e feldspati

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 circa 40 giorni.

AFFINAMENTO

Matura generalmente in carati di rovere da 5 ettolitri per oltre 3 anni; assemblaggio; in bottiglia per almeno un anno.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. Estrema complessità ed eleganza all'olfatto. Caratterizzato in modo tipico da note di frutta ed erbe aromatiche, dove spiccano agrumi, ciliegia, frutti di bosco, menta e origano. Al palato è un vino molto fine e 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

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

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES