

Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



CODICE EAN
8059020150112

Terroir, cure maniacali in vigna e cantina fanno di questo vino la punta di diamante della nostra produzione. Ha brillanti toni violacei, intenso profumo di frutta rossa matura, noce moscata, pepe e cacao, con sentori di spezie nel finale. Morbido e setoso, è un vino deciso che grazie ai suoi nobili tannini supera la prova del tempo.

TECNICA COLTURALE

Il più importante vigneto dell'azienda situato al culmine della collina di Limigiano a circa 400 metri su terreno di medio impasto ricco di scheletro. Ha una densità di 4500 piante ad ettaro ed è allevato a cordone speronato. L'obiettivo produttivo è fissato a 60 q.li ad ettaro ed è ottenuto mediante opportuni diradamenti che lasciano sulla pianta solo i grappoli migliori. La vendemmia è molto tardiva ed avviene generalmente a fine ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano e dopo una delicata diraspatura ed una leggera pigiatura il diraspato viene inviato in tini di fermentazione dotati di controllo della temperatura. La fermentazione nel Sagrantino è una fase molto delicata perché le uve arrivano in cantina con gradazione zuccherina molto elevata, con un potenziale in alcool molto importante. In questa fase i rimontaggi e opportune follature sono indispensabili per portare a buon fine la fermentazione alcolica. Dopo la fermentazione alcolica proseguiamo con attenzione ad altri giorni di macerazione che ogni volta decidiamo in base allo stato di maturità e dalla ricchezza polifenolica. Alla fine il vino finisce la fermentazione malolattica in acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

Il vino affina in legno per circa 24-30 mesi in botti e barrique di rovere francese. Finisce la sua evoluzione in bottiglia per almeno 4 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°

ABBINAMENTI

Antipasti a base di salumi e formaggi stagionati ma anche primi piatti con ragù molto strutturati. Carni rosse e cacciagione ne esaltano il gusto e ne fanno apprezzare a pieno la corposità.

BICCHIERE

Ballon classico



Medaglia d'oro	Medaglia d'argento	Veronelli 2020 -	WineHunter Rosso	2 Bicchieri Rossi	2 Bicchieri Rossi
Decanter 2018 -	Decanter 2019 -	Montefalco Sagrantino	2019 - Montefalco Sagrantino	Gambero Rosso -	Gambero Rosso -
Montefalco Sagrantino DOCG 2014 -	Montefalco Sagrantino DOCG 2015	DOCG 92 100	DOCG 2014	Vini d'Italia 2020 :	Vini d'Italia 2019 :
DOCG 95 100				Montefalco Sagrantino 2015	Montefalco Sagrantino 2014



PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6
N. Cartoni per piano: 25
N. Piano per pallett: 4
N. Cartoni per pallett: 100
Altezza pallett (cm): 140
Peso pallet (kg): 725

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it