

Falco Sacro - Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Dal colore violaceo brillante, al naso prevale la frutta rossa matura, noce moscata, pepe e cacao, con note di spezie nel finale. I suoi nobili tannini sono ben equilibrati così da rendere il vino corposo ma allo stesso tempo morbido e setoso.

TECNICA COLTURALE

I vigneti si trovano a circa 300 metri su un terreno molto ricco di argilla. Il Sagrantino è allevato a cordone speronato con circa 3500 piante ad ettaro. L'obiettivo produttivo è fissato sui 60 quintali ad ettaro per avere la giusta concentrazione di elementi all'interno della bacca. La vendemmia è molto tardiva ed avviene generalmente a fine ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve raccolte, dopo una delicata diraspatura che lascia intatto l'acino, vengono inviate in tini di fermentazione, dotati di controllo della temperatura e rimontaggi gestito da computer. L'elevato grado zuccherino rende delicata la fase fermentativa che deve essere eseguita con cura maniacale. Al termine di questa fase, il vino, viene messo in botti di acciaio per terminare la fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO

15 mesi in botti 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'argento
Decanter
Asia 2018:
Montefalco
Sagrantino
Docg 2014



LA GAITA DEL FALCO

CODICE EAN

8059020150198



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 pallett (kg): 725

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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