

# Ginevra - Montefalco

## Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Il grande vitigno autoctono di Montefalco vinificato in chiave moderna cercando di addomesticare la sua prorompente tannicità. Ne deriva un vino dal caratteristico colore rosso intenso, al naso si avvertono profumi di piccoli frutti di bosco. Note speziate di pepe e cannella con una leggera nota balsamica. In bocca è corposo e asciutto con la notevole componente tannica morbida e piacevole.

### TECNICA COLTURALE

Vigneti di Sagrantino allevati a cordone speronato con una densità di 4000 piante ad ettaro. La produzione di uva è di circa 80 q.li ad ettaro come da disciplinare. L'uva è raccolta molto tardivamente cercando di ottenere la massima maturità fenolica.

### VINIFICAZIONE

Fermenta in acciaio a temperatura controllata per 15-20 giorni con frequenti rimontaggi e follature per l'estrazione di colore ed aromi.

### AFFINAMENTO

Passa un anno in cemento dove subisce una leggera microossigenazione naturale, in seguito passa altri dodici mesi parte in botti di rovere di slavonia e parte in barrique di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento trascorre altri 4 mesi in bottiglia.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

### ABBINAMENTI

Il suo grande corpo e la sua tannicità lo rendono ideale per tutte le carni rosse e la selvaggina. Ottimo per brasati e lumache. Può essere invecchiato "all'infinito" senza perdere le sue caratteristiche ma anzi evolvendo sempre in complessità.

### BICCHIERE

Baloon classico

### 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



**CODICE EAN**  
8059020150075

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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