

Dioniso

Montefalco Sagrantino DOCG

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



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. E' 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 selezionata 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 le opportune follature sono indispensabili per portare a buon fine la fermentazione alcolica. Al suo termine le uve continuano la macerazione, la cui durata varia in base al loro grado di maturità e alla loro 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

18°

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

Gran Ballon



VINI di VERONELLI 2020



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



BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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