

Montignanello "LS016" – Stefano Leonucci



**LA VIGNA:**

- Zona di produzione: Massa Martana (PG)
- Uvaggio: Sagrantino 100%
- Ubicazione vigneto: 240 m. s.l.m., con esposizione a Sud
  - Sistema di allevamento: Cordone speronato basso
  - Affinamento: 12 mesi in acciaio, 12 mesi in barrique nuove e di secondo passaggio, 6 mesi in bottiglia

**IL VINO:**

- Colore: Rubino intenso e brillante
- Profumo: Al naso spiccano, dopo una leggera areazione, le note di arancia rossa al quale si aggiunge sul finale un sentore affumicato e speziato
- Gusto: Al gusto emerge il carattere del Sagrantino, il tannino aggressivo mentre l'acidità è sottile. È un vino dal carattere deciso, strutturato e accattivante.