

Montefalco Sagrantino – Bocale



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montefalco (Perugia)
- Uvaggio: Sagrantino 100%
- Vendemmia: Terza decade di ottobre. Raccolta a mano nei vigneti di proprietà
  - Vinificazione: Macerazione di almeno 40 giorni esclusivamente con fermenti naturali. Vino non sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione. Eventuale presenza di sedimenti è da considerarsi garanzia di genuinità
    - Affinamento: In botti di rovere per 24 mesi ed in bottiglia per 12 mesi
    - Invecchiamento: Vino capace di affinarsi per almeno 10 – 15 anni.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei
- Profumo: Al naso presenta profumi tipici di more, ribes e macchia mediterranea, con note speziate e di vaniglia
- Gusto: Al palato è un vino di grande struttura, con tannini fitti e ben levigati, presenta un finale lungo e persistente tipico della varietà.