



25 ANNI

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Varietà: 100% Sagrantino

Prima annata prodotta: 1993

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato con densità d'impianto di 6.000-8.000 piante Ha. Resa per ettaro 50 q

Affinamento: 24 mesi in barrique di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Aroma: sorprendente complessità che va dalla confettura di mora alla rosa, dalla noce moscata al pepe, dalla resina di pino alla menta, dal chiodo di garofano al cacao

Gusto: morbido, suadente, che non finisce mai. Invitante la freschezza, elegante e composto il tannino

Abbinamenti: arrostiti e grigliati di agnello, tartufo nero, selvaggina. Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: oltre i 20 anni