

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

PASSITO



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —

Vino molto ampio, con grande struttura, dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una piacevole dolcezza. Vino dalle grandi capacità evolutive in bottiglia, può affinarsi in bottiglia per molti anni, migliorando sensibilmente.

VITIGNI:	100% Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO:	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	50 q/ha
VENDEMMIA:	Seconda, terza settimana di ottobre (vendemmia tardiva)
ESSICCAZIONE DELLE UVE:	prima della vinificazione le uve vengono fatte appassire su apposite strutture.
VINIFICAZIONE:	Macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni con una temperatura di fermentazione compresa fra 26° C e 28° C.
AFFINAMENTO:	36 mesi totali di cui 4 mesi in botte.
POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:	10 - 15 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso con sfumature granato
PROFUMO:	Tipici sentori di frutta matura con evidenti note di marmellata, prugna secca e ciliegie, il tutto arricchito da note di vaniglia, cannella e spezie tipiche del vitigno
SAPORE:	Vino molto ampio, con grande struttura, dalla lunga persistenza aromatica e dal tipico finale tannico supportato da una piacevole dolcezza
GRADAZIONE ALCOLICA:	14,5 %
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 18-20 °C
ABBINAMENTI:	Cacciagione, formaggi invecchiati, pasticceria con mandorle o consumato come vino da meditazione

Full-bodied wine, with an ample structure, long aromatic persistence, with a typical tannic end accompanied by an enjoyable sweetness. A wine that ages very well in the bottle can age for many years, notably improving its quality.

VINE VARIETY:	100% Sagrantino
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco
SOIL COMPOSITION:	Soil of sedimentary origin, weakly clayey with the presence of gravel and limestone.
ALTITUDE:	300 mt a.s.l.
ORIENTATION:	South-East
LAYOUT:	3.000 vines per hectare
PRUNING:	Spur-pruned cordon
YIELD PER HECTARE:	50 q/ha
HARVEST:	Second, third week of October
GRAPE-DRYING:	before the vinification process, of the grapes are dried on special facilities
VINIFICATION:	Maceration on the skins for at least 10 days with a fermentation temperature between 26°C and 28°C
AGING:	36 months in total during which in barrels for 4 months
AGING THRESHOLD:	10-15 years
COLOR:	Intense ruby red with pomegranate hues.
OLFACTORY NOTE:	Typical ripe fruit spores with noticeable marmalade over-tones, prune and cherry, all enriched by overtones of vanilla, cinnamon and other species typical of the variety
FLAVOR:	Full-bodied wine, with an ample structure, long aromatic persistence, with a typical tannic end accompanied by an enjoyable sweetness.
ALCOHOL CONTENT:	14,5%
DRINKING TEMPERATURE:	18-20 °C
MATCHING DISHES:	Game, aged hard cheeses, almond pastries or enjoyed on its own

