

# MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO DOCG



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —

Ottenuto grazie al processo di appassimento di uve Sagrantino.  
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 infatti 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:                     | fine ottobre, inizio novembre   |
| 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 tra 26-28 °C.   |
| AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO: | In botti di rovere per 36 mesi<br>In bottiglia per 4 mesi   |
| POSSIBILITÀ 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 ciliegia, 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 un piacevole dolcezza.                                |
| DEGUSTAZIONE:                  | Temperatura 18 -20 °C   |
| ABBINAMENTI:                   | Questo vino è da abbinare a cacciagione, formaggi invecchiati, pasticceria con mandorle o consumato come vino da meditazione.   |



La Veneranda Società Agricola S.S.  
Località Momtepenningo, snc  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA  
Tel. +39 0742 951630  
www.laveneranda.com