

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —

Vino dal colore rubino intenso con sfumature che volgono verso il granato. Al naso si apre con i caratteristici sentori del vitigno fragoline di bosco e lampone, fragola e ciliege marasca, con un finale di spezie dolci: vaniglia, foglia di tabacco dolce da pipa e caffè. In bocca lo troviamo secco; la tannicità tipica del Sagrantino è modulata dalla freschezza e dalla buona alcolicità che ne fanno un vino di buona struttura. Disponibile in diversi formati (da 0,75 fino a 5 litri) ed in confezioni speciali (min. due bottiglie) o da confezionare per originali idee regalo o indimenticabili ricordi.

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:	Manuale, metà ottobre inizio novembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri
AFFINAMENTO:	In botti di rovere per 36 mesi In bottiglia 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	15 - 20 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso con sfumature che tendono al granato
PROFUMO:	Sentori di frutti rossi, ciliegia marasca, fragolina di bosco e lampone; finale balsamico di spezie dolci: vaniglia, foglia di tabacco dolce da pipa, caffè
SAPORE:	Buona struttura e potenza alcolica, fresco e sapido; trama tannica non prepotente e modulata dalla freschezza
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 18 - 20 °C
ABBINAMENTI:	Vino da abbinare a formaggi stagionati, primi conditi con sughi di carne. Può accompagnare piatti di carne ben strutturati o gli arrosti. Vino da osare con i piatti moderni della nuova cucina di tendenza.



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