



B STATION

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

UMBRIA



2015

VITIGNO:

Sagrantino 100%

ZONA:

Vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco. 350m sul livello del mare. Tipo di suolo argilloso e calcareo.

RESA UVA PER ETTARO:

80 q

ALLEVAMENTI:

Cordone speronato

DENSITÀ:

5000 ceppi/ha

MACERAZIONE:

Con le bucce per 45-60 giorni.

AFFINAMENTO:

18 mesi in botti di legno francese di dimensioni che variano tra i 225 e i 2500 L. Almeno 12 mesi in bottiglia Potenziale di affinamento: 15-20 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso è caratterizzato da eleganti toni fruttati con note di mora e prugna e sottili sentori di legno dolce dal retrogusto balsamico. Al palato è di grande struttura, molto persistente ed equilibrato.

Questo vino può essere gustato con cacciagione, grandi arrosti e formaggi piccanti. Temperatura di servizio 18° C.