



B STATION

PHONSANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

UMBRIA



COCO
MONTEFALCO



2015

VITIGNO:

Sagrantino 100%

ALTITUDINE E ESPOSIZIONE:

350 mt; Sud/Sud-Ovest

DENSITÀ:

5000 ceppi/ha

VENDEMMIA:

Seconda metà di ottobre.

VINIFICAZIONE:

Fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox.
Macerazione di almeno 3 settimane.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere per 18 mesi e in acciaio per 9/12 mesi, 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, caratterizzato da un fruttato intenso di piccola frutta rossa, note speziate e balsamiche. Al palato è complesso di grande struttura, dal tannino persistente.

Accompagna piatti a base di carni rosse e selvaggina.

Perfetto con carni grigliate, arrosto, brasate o stufate.

Formaggi stagionati, erborinati e piccanti.

Temperatura di servizio 18° C.