



B STATION

MEDEO 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 franco-argilloso, calcareo

RESA UVA PER ETTARO:

50 q

ALLEVAMENTI:

Cordone speronato

DENSITÀ:

5000 ceppi/ha

MACERAZIONE:

Con le bucce per 60 giorni.

AFFINAMENTO:

24 mesi in botti di legno francese da 225 L. Almeno 18 mesi in bottiglia. Potenziale di affinamento: 15-20 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore rosso rubino intenso dai riflessi granati. Al naso note balsamiche e speziate che si integrano a frutta rossa e sottili sentori di legno. Al palato è di grande struttura, con un tannino equilibrato ed una lunga persistenza.

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