

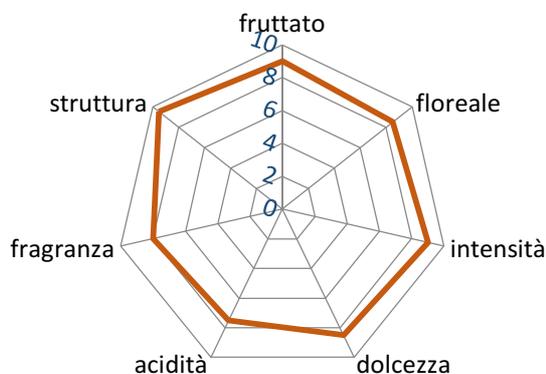


LUNGAROTTI

SAGRANTINO PASSITO

Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2012

TENUTA DI MONTEFALCO



Tipologia: rosso dolce da meditazione.

Uve: Sagrantino ottenuto da selezione massale aziendale, raccolte a metà ottobre in cassette. Doppio cordone speronato; 5.000 ceppi/ha; resa: 40 q.li/ha.

Terreno: esposto a Sud-Ovest, sciolto con tessitura sabbiosa-argillosa, poco profondo e con sottosuolo calcareo.

Appassimento: parziale disidratazione in pianta e successivo appassimento su graticci per 2 mesi.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 14 giorni; affinamento in barrique per 36 mesi e 6 in bottiglia.

Colore: rosso rubino-violaceo profondo.

Profumo: straordinaria e ampia intensità aromatica e con aromi fruttati e sentori di mirtillo, mora, cassis, prugna secca e confettura rossa; nel finale cioccolato e dolci note tostate boisè.

Gusto: attacco di grande concentrazione, dolcezza equilibrata su vibrante acidità; tannini di solida struttura con prolungati richiami alla confettura rossa. Nella lunga persistenza si ritrovano cioccolato fondente e spezie.

Consumo: se ben conservato, ha lunga vita; servire a 16°-18°C, in calice da vino passito.

Alcool: 14% Vol.

Abbinamenti: budino di cioccolato, torta di cioccolato con marmellata di ciliegie, formaggi stagionati così come dolci secchi e crostate di marmellata di frutta rossa, in particolare di more, dolci al cioccolato al cucchiaino o secchi, cioccolato "crudo" fondente.

Focus: vino da meditazione dal gusto particolare perché, pur essendo un vino dolce, grazie al suo

Etichetta: tenuta di Montefalco con i suoi 20 Ha che circondano la cantina. In primo piano il falco, simbolo del borgo in cui era tradizione la caccia al falcone, grande passione dell'imperatore Federico II di Svevia che qui spesso si fermava.

Formato: ml 375 in elegante astuccio regalo.

Bottiglie prodotte: 2.390.