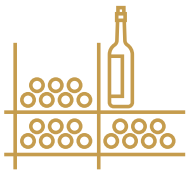
Maior Montefalco Sagrantino

-Terre de la Custodia-



VINIFICAZIONE

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata (circa 10 giorni) con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica in acciaio.



AFFINAMENTO

18 mesi in barrique e botte grande, 6 mesi in bottiglia.



Rosso rubino intenso con riflessi granati.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Sentori di marmellata di prugne, rabarbaro, cacao amaro, spezie dolci e agrumi canditi.



Italia
Umbria
Montefalco



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.G

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

15%



VITIGNO

Sagrantino

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale, cordone speronato

VENDEMMIA

Metà ottobre



Vino complesso e intenso. Molto persistente in bocca, è un vino di grande corpo e struttura, con una trama tannica elegante.