

MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

denominazione di origine controllata
e garantita

Vino della tradizione per eccellenza, a Montefalco, la versione Passito del Sagrantino è una sorta di rara e affascinante perla enologica. Le uve, lasciate sui graticci per almeno 3 mesi dopo la raccolta, vengono poi pigiate fino ad ottenere un nettare dolce e prezioso.

Denominazione	Montefalco Sagrantino Passito DOCG
Zona di Produzione	Montefalco
Vitigni	100% Sagrantino
Esposizione	Sud-Est
Anno di impianto vigneti	20019976
Altitudine	420 s.m.l.
Sistema di allevamento	Guyot
Numero di ceppi per ha	4.000
Caratteristiche del terreno	Limoso, Sabbioso, con presenza di argilla e ciottoli di fiume
Produzione per ha	40 quintali
Vinificazione	Macerazione sulle bucce di 1 mese dopo un periodo di appassimento naturale di almeno 60 giorni
Maturazione	96 mesi barrique di rovere francese
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Numero di bottiglie prodotte	600 da 375ml

