

CÒLPETRONE



Ò DI CÒLPETRONE MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Sagrantino 100%

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata (max 28° C) con rimontaggi giornalieri; al termine della fermentazione alcolica si continua il periodo di macerazione portando la temperatura a 32° C per qualche giorno e operando la svinatura al giusto livello di estrazione polifenolica. Il vino viene poi messo in legno di rovere dove permane per 12 mesi ed infine imbottigliato; 6 mesi di affinamento in bottiglia precedono la messa in commercio

NOTE DI DEGUSTAZIONE: rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso intenso e complesso con note speziate e di confettura di frutti rossi in evidenza. Bocca potente e spessa con grande lunghezza e struttura. Servire in calici ampi a 18° C. Perfetto con carni rosse arrosto, cacciagione, piatti ricchi ed elaborati in generale e formaggi stagionati