COLLE CiOCCO

MONTEFALCO SAGRANTINO
Passito DOCG

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	3000 Flaschen zu je 500 ml
REBSORTEN	Sagrantino 100%
TRAUBENLESE	Mitte September
TROCKNUNG	natürlich, auf Holzgittern für 80 Tage
WEINHERSTELLUNG	Gärung im Stahlbehälter - Mazeration etwa 3 Wochen
REIFUNG VOR FLASCHENABFÜLLUNG	Im Stahlbehälter für 12 Monate, dann im 5 HL Fass aus französischer Eiche für 18-24 Monate
ABFÜLLUNG	Dezember
REIFUNG NACH FLASCHENABFÜLLEN	36 Monate in der Flasche

CHARAKTERISTIK

Intensive rubinrote Farbe mit Granatreflexen, tiefer und komplexer Geruch, mit einem Hauch von Brombeeren und schwarzen Kirschen. Im Mund ist es ein erstaunlicher Wein, bei dem die Süße des Restzuckers durch die außergewöhnlich reichen Tannine des Sagrantino ausgeglichen werden - ein Wein mit einer großen Struktur, sehr anhaltend und ausgewogen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein ist ein “Meditationswein” und er passt gut zu Edelschimmelkäse und gereiftem Käse. Er passt auch sehr gut zu dunkler Schokolade und mit Gebäck, besonders mit Mandelgebäck.

TRINKTEMPERATUR 16°C

AGRICOLA SPACCHETTI s.s. - Via Pietrauta - 06036 MONTEFALCO (PG) Italia
Telefono +39.0742.379859 - Cell. 335 5716932 - C.F. / P.Iva e C.C.I.A. 02119260541 - R.E.A. 204317
E-mail: info@colleciocco.it - **www.colleciocco.it**