

C O C C O  
M O N T E F A L C O



# FONTIOLA

## MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG PASSITO

### VARIETÀ / UVAGGIO

Sagrantino 100%.

### ALTITUDINE

350 mt.

### ESPOSIZIONE

Sud / Sud - Ovest.

### DENSITÀ

5000 ceppi per ettaro.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2014.

### VENDEMMIA

A fine settembre, raccolta manuale con selezione dei grappoli. Appassimento naturale su cassette e graticci per circa due mesi.

### VINIFICAZIONE

Fermentazione in acciaio. Macerazione di circa due settimane.

### AFFINAMENTO

In vasche di acciaio, 12 mesi in bottiglia.

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino molto intenso con riflessi violacei, al naso è ricco e complesso, con sentori di ciliegia sotto spirito, confettura di visciole e more di rovo. In bocca è sorprendente, vellutato ed avvolgente; il residuo zuccherino è ben bilanciato da un tannino fresco e persistente. Vino complesso e di grande struttura.

### ABBINAMENTO

Si abbina a crostate di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolata, formaggi stagionati ed erborinati. A fine pasto come vino da meditazione.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C.

### FORMATO

Bottiglie da 0,500 LT.

### Az. Agr. Cocco Ilaria

Poggetto n° 6/c  
06036 Montefalco (PG)  
Tel. +39 347 19 16 207  
info@cocomontefalco.it



cocco\_montefalco

[www.cocomontefalco.it](http://www.cocomontefalco.it)