PHONSANO

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

VARIETÀ / UVAGGIO
Sagrantino 100%.

ALTITUDINE
350 mt.

ESPOSIZIONE
Sud / Sud - Ovest.

DENSITÀ
5000 ceppi per ettaro.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE
2013.

VENDEMMIA
Seconda metà di ottobre.

VINIFICAZIONE
Fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio inox. Macerazione di almeno 3 settimane.

AFFINAMENTO
In botti di rovere per 18 mesi e in acciaio per 9/12 mesi, 12 mesi in bottiglia.

DESCRIZIONE
Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, caratterizzato da un fruttato intenso di piccola frutta rossa, note speziate e balsamiche. Al palato è complesso di grande struttura, dal tannino persistente.

ABBINAMENTO
Accompagna piatti a base di carni rosse e selvaggina. Perfetto con carni grigliate, arrosto, brasate o stufate. Formaggi stagionati, erborinati e piccanti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
18 °C.

FORMATO
Bottiglie da 0,750 LT.

Az. Agr. Cocco Ilaria
Poggetto n° 6/c
06036 Montefalco (PG)
Tel. +39 347 19 16 207
info@coccomontefalco.it

cocco_montefalco
www.coccomontefalco.it