

Sagrantino Passito D.O.C.G.

Uve: 100% sagrantino

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano in piccole cassette e lasciate ad appassire in appositi locali molto areati fino a Dicembre, nelle annate migliori anche fino a febbraio; la buccia del sagrantino molto spessa consente appassimenti molto lunghi, in vinificazione vengono lasciate a macerare a lungo oltre trenta giorni. Successivamente con le sue fecce il vino viene messo in barriques dove si affina per circa ventiquattro mesi.

Tenore alcolico: oltre 14,5°.

Colore: rosso con riflessi violacei tendente al granato.

Profumi: sentori di confettura, frutti di bosco, prugna, miele, fichi.

Sapore: tannini ben presenti ma ammorbiditi dagli estratti zuccherini naturali.

Bottiglia da 375 ml



Grape variety: 100% sagrantino

Area of production: the grapes are harvested by hand, placed in small containers and left to dry in special, extremely wellventilated locations until December, and in the best years until February. The skin of the sagrantino grape often allows very long drying periods. During vinification, the maceration period is at least 30 days. Subsequently, the wine, together with the lees, is transferred to barriques where it ages for approximately 24 months before bottling.

Strength: minimum 14,5°.

Colour: red with violet hues tending to garnet.

Nose: hints of jam, fruits of the woods, plums, honey and figs.

Palate: good tannin content softened by the natural sweetness of residual sugars.