



Dionigi

MONTEFALCO SAGRANTINO

D.O.C.G.

Vino rosso di grande ricchezza polifenolica, espressione tipica di un vitigno unico nel panorama internazionale, il Montefalco Sagrantino Dionigi colpisce per la grande varietà di sensazioni gustolfattive.

Tipicamente asciutto, armonico e vellutato ha profumi di more e mirtillo, ma anche speziati di liquirizia, carruba e cioccolato, pepe nero e cannella. E' un vino di corpo, dalla spiccata freschezza che lo accompagna nella sua naturale longevità.

Il colore è rosso rubino intenso tendente al granato dopo molti anni di affinamento. Possiamo abbinarlo sicuramente ad arrosti di carne rossa, maialino, agnello al forno, cacciagione e selvaggina, formaggi piccanti e palombacci all'ombra. Servire a 20°C dopo una giusta ossigenazione.

A red wine of great polyphenols, it represents

a typical expression of a unique grape variety in the international scene, the Montefalco Sagrantino Dionigi is also famous for the variety of its taste- olfactory sensations. It is a typically dry wine, smooth and velvety, it has blackberry and blueberry aromas, spicy taste of black pepper and cinnamon, and also licorice and chocolate aromas. It is a full-bodied wine with a long lasting freshness, its intense ruby red tends to garnet because of a long aging. It perfectly suits roasted red meats, roasted lamb, game and strong cheese.

Serve at 20°C after oxygenating.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

100% Sagrantino

Esposizione vigneto

Sud - Sud Est

Età dei vigneti

10/15 anni

Altitudine

260 m s.l.m.

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro

5.500

Caratteristiche terreno

Calcareao Argilloso

Produzione per ettaro

60 q. li

Vinificazione

Macerazione con le bucce per circa 20 giorni

Maturazione

100% del prodotto matura 24 mesi in botte grande di rovere, altri 12 mesi in acciaio

Affinamento in bottiglia

Minimo 12 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 15.000

Caratteristiche

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino e riflessi violacei, al naso con sentori speziati di pepe e cannella, al gusto risulta intenso, persistente e come sua caratteristica piacevolmente tannico

Particolarità

Questo vino è volutamente non filtrato

Abbinamenti

Carni rosse alla brace, selvaggina e formaggi ben stagionati

Temperatura di servizio

18/20° C

Consiglio per la mescita

Aprire almeno un'ora prima e se possibile versare in un decanter per una perfetta ossigenazione

Appellation

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Produced in

Bevagna, Umbria

Grape

100% Sagrantino

Aspect

South South-East facing

Age of vineyard

10/15 years

Altitude

260 m a.s.l.

Training system

Spurred cordon

Vines per hectare

5,500

Soil type

Limestone, clay

Production per hectare

6 tons

Vinification

On-skin maceration for about 20 days

Ageing

100% is aged for 24 months in large oak casks, spends another 12 months in stainless steel

Bottle ageing

Minimum 12 months

Bottles produced

About 15,000

Tasting notes

A ruby red wine with violet highlights. On the nose, spicy notes of black pepper and cinnamon; intense and persistent in the mouth, well-structured with pleasant tannins

Special feature

This wine is deliberately left unfiltered

Food pairing

Grilled red meats, game and mature cheeses

Serving temperature

18/20° C

Serving suggestion

Open at least an hour before drinking and, if possible, decant to obtain perfect oxygenation