



## COLLEPIANO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

**Varietà:** 100% Sagrantino

**Prima annata prodotta:** 1979

**Tecniche di allevamento:** Cordone Speronato  
con densità d'impianto di 6.000 piante Ha.

Resa per ettaro 50-60 q

**Affinamento:** 22 mesi in barrique di rovere  
francese e almeno 6 mesi in bottiglia

**Aroma:** confettura di mora, pepe, chiodo  
di garofano e vaniglia, una nota balsamica  
e un tocco di cipria

**Gusto:** potente e al tempo stesso elegante,  
grande tannino che fa pensare al futuro

**Abbinamenti:** carne arrostita preferibilmente  
con un buon contenuto di grassi, spezzatini  
e selvaggina. Servire a 18-20 °C

**Potenziale di affinamento:** 10-15 anni

