

## SAGRANTINO PASSITO

### MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

**Varietà:** 100% Sagrantino

**Prima annata prodotta:** 1975

**Tecniche di allevamento:** Cordone Speronato  
con densità d'impianto di 7.000 piante Ha.

**Resa per ettaro** 50 q

**Affinamento:** 15 mesi in barrique di rovere francese  
e almeno 12 mesi in bottiglia

**Aroma:** la dolcezza si avverte già al naso con la marmellata  
di more e fragole avvolta dalla vaniglia e dalla cannella

**Gusto:** entra dolce e caldo, morbido e intenso, il tannino  
fa il suo dovere bilanciando lo zucchero e lasciando la  
bocca pronta a un nuovo assaggio

**Abbinamenti:** dolci e biscotti della tradizione umbra,  
come i "tozzetti", crostate, cioccolato fondente,  
formaggi cremosi e stagionati. Servire a 16-18 °C

**Potenziale di affinamento:** 15 anni

**Formato L:** 0,375

