



## SAGRANTINO DI MONT. Montefalco DOCG



Bevagna (PG) - Umbria



Vino rosso:  
Sagrantino



Affinamento di 15 mesi in  
botti di legno, 12 mesi in  
vasca d'acciaio. Segue  
affinamento in bottiglia



Al naso presenta frutta rossa,  
tabacco, spezie e chiodi di  
garofano



In bocca è ampio, sapido e  
presenta tannini potenti.



18° - 20°C



Formaggi stagionati, carni  
rosse strutturate,  
selvaggina



*è considerato il vitigno  
più tannico al mondo*



WINEFASHION