

Azienda Agraria Moretti Omero

Via San Sabino n. 19 06030
Giano dell'Umbria (PG)
www.morettiomero.it
info@morettiomero.it

Vini Montefalco e Olio Extra
Vergine di Oliva Biologici

Agriturismo "La Casa dei Vini"



MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.

Tipologia: Rosso strutturato.

Uvaggio: 100% Sagrantino.

Vigneto: Cordone speronato di 30 anni

Densità d'impianto: 5.000 piante Ha. Resa per ettaro: 40 q (25 hl/Ha).

Altitudine media: da 400 a 450 metri s.l.m. Tipo di suolo: Argilla.

Esposizione a nord-est.

Vendemmia: Manuale a inizio Ottobre.

Produzione: Fermentazione 15 giorni. Macerazione 20gg sulle bucce. Contatto fecce fini per 6 mesi. Bâtonnage.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux francese. Minimo 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Rosso rubino vibrante. Al naso piccoli frutti rossi, fra cui il tipico sentore di more di rovo. Sentori balsamici. Elegante e potente. Finale persistente con ritorni di frutti di bosco e spezie.

Abbinamenti: porchetta, agnello lardellato, cinghiale, beccacce e palombacci.

Solfiti totali: 40 mg/lt. Zucchero residuo: 7,5 g/lt. Nell'annata 2014

Temperatura di servizio: 18°C. Formato: 750 ml, 1,5 lt, 3 lt.

Potenziale di invecchiamento: 20 anni.

Riconoscimenti: *Finalista 3 bicchieri Gambero Rosso LUGLIO 2018 - Medaglia Argento Millésime Bio GEN 2018 - 90/100 Gilbert&Gaillard LUGLIO 2017 - Finalista 3 bicchieri Gambero Rosso GIUGNO 2017- 90/100 Gilbert&Gaillard MAGGIO 2016 - Medaglia Argento Millésime Bio GEN 2016 – Medaglia d'oro Millésime Bio GEN 2015 – QUATTRO STELLE + WINE RESTAURANT 2014 -Vino Slow Guida Slow Food OTT 2012 - Wine Enthusiast 91/100 AGO 2012 – Wine Spectator 90/100 GIU 2012 - Wine Spectator 93/100 SET 2007*

Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.

Type: Full bodied Red.

Grape: 100% Sagrantino.

System of growing: Spurred cordon, 30 years old vines.

Vine density: 5.000 vines per hectare. Yield per hectare: 25 hl/Ha (4 tons).

Average altitude: 400 to 450 meters above sea level Type of soil: Clay.

North-East exposition.

Harvest: Hand-harvested at the beginning of October.

Vinification: 15 days fermentation, 20 days maceration, 6 months on light lees, bâtonnage.

Aging: 12 months in French oak tonneaux and a minimum of 4 months in the bottle.

Tasting notes: Vibrant ruby red. Small wild berries, characteristic hints of blackberry. Balsamic notes. Elegant and powerful. Berries and spices in the long finish.

Pairing suggestions: porchetta, roasted lamb with lard, wild board, game.

Total sulfites: 40 mg/lt. Residual sugar: 7,5 g/lt IN VINTAGE 2014

Serving temperature: 18°C (65 °F). Bottle size: 750 ml, 1,5 lt, 3 lt.

Aging potential: 20 years

Awards: Finalist 3 bicchieri Gambero Rosso JULY 2018- Silver Medal Millésime Bio JAN 2018- 90/100 Gilbert&Gaillard JULY 2017 -Finalist 3 bicchieri Gambero Rosso JUNE 2017- 90/100 Gilbert&Gaillard MAY 2016 -Silver Medal Millésime Bio JAN 2016 - Golden Medal Millésime Bio JAN 2015 – Four stars plus WINE RESTAURANT 2014 -Vino Slow Guida Slow Food OCT 2012-Wine Enthusiast 91/100 AUG 2012- Wine Spectator 90/100 JUN 2012 -Wine Spectator 93/100 SEP 2007