

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 PASSITO DOCG

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

Tipologia: Rosso passito.

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. Produzione: I grappoli migliori vengono distesi su dei graticci in un ambiente aereato naturalmente per farli appassire fino a dicembre. Macerazione di 25 gg sulle bucce. Da cento kg di uva si ottengono 30/35 litri di passito. Contatto fecce fini per 6 mesi. Bâtonnage. Affinamento: 12 mesi in tonneaux legno francese. Minimo 6 mesi in bottiglia. Ridotto contenuto di solfiti: 60 mg/lt. Grado zuccherino: 94 gr/litro nell'annata 2014

Caratteristiche Organolettiche "Un tempo tutto il Sagrantino era dolce. Era simbolo d'ospitalità per invitati speciali, delizioso fine pasto nelle feste importanti, gioia di un momento. Oggi la versione passita sopravvive alla fama e allo straordinario successo della versione secca, si propone come nettare che sa di ciliegia, petali di fiori appassiti, polvere di caffè. Caldo e vellutato al palato, perde ogni antica rusticità in favore d'un sorso vellutato e prelibato, ancorché raro." Pierpaolo Rastelli. Vini d'Italia BIO.

Abbinamenti: Delizioso con dolci secchi e cioccolata bianca. La tradizione lo vuole in abbinamento alla cacciagione in salmì. Temperatura di servizio: 14-16°C. Formato: 500 ml. Numero bottiglie prodotte: 2000 bottiglie solo nelle migliori annate.

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

Type: Passito Raisin Wine.

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 and East exposition.

Harvest: Hand-harvested at mid October. Vinification: The best bunches are laid over grates in a sheltered and naturally ventilated area to permit drying until December. 25 days maceration. 100 kg of grape provides 30 liters of raisin wine . 6 months on light lees. Bâtonnage. Aging: 12 months in French oak tonneaux and a minimum of 6 months in the bottle.

Total sulfites: 60 mg/lt. Residual sugar: 94 g/lt in vintage 2014

Organoleptic features: "Once, all Sagrantino was sweet, the symbol of hospitality for honored guests, a delight at the end of meals on special occasions, the joy of a moment. Today, the raisin wine survives the fame and extraordinary success of the dry version, and is proposed as a nectar that recalls cherry, petals of wilted flowers and ground coffee. Velvety warm to the palate, it surrenders all its roughness to a velvety, exquisite, even rare drink." Pierpaolo Rastelli – Guida Vini d'Italia BIO [Guide to ORGANIC Wines of Italy] Pairing suggestions: Dry pastry. White chocolate. Our grandmothers used to pair it with fowl in salmì.

Total sulfites: 35 mg/lt. Residual Sugar: 90 gr/liter. Serving temperature: 14-16°C . Bottle size: 500 ml. We produce 2000 bottles of it, only in the greatest vintages.