

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 VIGNALUNGA

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

Tipologia: Cru proveniente dal vigneto Vignalunga. 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 metà Ottobre.

Produzione: Lieviti di fermentazione: Indigeni. Fermentazione di 15 gg. Macerazione di 20 gg sulle bucce. Contatto fecce fini per 6 mesi. Bâtonnage.

Affinamento: 12 mesi in tonneaux legno francese e 12 mesi in tonneaux legno americano. Minimo 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche: Prugna secca, confettura di more di rovo, complesso e ricco. Sul finale chiodi di garofano e cioccolato amaro. Persistente e piacevole nel finale asciutto.

Abbinamenti: Stufato di agnello, agnello lardellato e coscio di anatra lardellato.

Solfiti totali: 55 mg/lt. Zuccheri residuo: 7 g/lt nell'annata 2014

Temperatura di servizio: 18°C. Formato: 750 ml.

Potenziale di invecchiamento: 20 anni.

Numero bottiglie prodotte: 660 solo nelle migliori annate. Annate prodotte: 2006, 2010, 2012, 2014. Riconoscimenti: *94/100 Gilbert&Gaillard LUGLIO 2017 – Migliore 2012, Guida ai vini d'Italia Bio*

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 mid October.

Vinification: Indigenous yeast, 15 days fermentation, 20 days maceration, 6 months on light lees. Bâtonnage.

Aging: 12 months in French oak tonneaux, 12 in American oak tonneaux and a minimum of 6 months in the bottle.

Tasting notes: Ripe plum, blackberry jam, backed up with clove and cocoa. Complex and rich. Persistent and nice on the dry finish.

Pairing suggestions: Lamb stew. Peking duck. Roast lamb

Total sulfites: 55 mg/lt. Residual sugar: 7 g/lt in vintage 2014

Serving temperature: 18°C (65 °F). Bottle size: 750 ml.

Aging potential: 20 years

We produce 660 bottles of it, only in the greatest vintages. We produced it in the vintages: 2006, 2010, 2012, 2014.

Awards: 94/100 Gilbert&Gaillard JULY 2017 – Best 2012, Guida ai vini d'Italia Bio