

982	30ott-15	valide pena	36- SAGRANTINO inve F SAGRANTINO		GENEROSOS SECOS	.
2014	12°	PRO DUTT OPE NO ME	montefalco sagrantino passito		ESPUMOSOS	,
€ 0,0	provenienza	PINOT			BLANCOS	,
DOC IGT		* PASSITO DI SAGRANTINO			ROSADOS	.
persistenz 1-5	acidità 1-5	giudizio 1-5	Z	vitigni	BLANCOS CRIANZA	.
3	2	6,8	Z	SAGRANTINO	TINTO JOVEN	.
			Z		TINTO GUARDA	.
			Z		FERMO	.
			Z		MOSSO	.
			Z		FRIZZANTE	,
			Z		SECCO	,
			Z		ABBOCCATO	.
			Z		DOLCE	XXX
Commento breve						
SAGRANTINO					PASSITO CON STRUTTURA E GUSTI TIPICI FRUTTA	
					ROSSA MATURA , RIEMPIE LA BOCCA MA LASCIA IL	
					PALATO LEGGERMENTE APPICCIOSO	



IL NOSTRO COLLEGA PORFIRI DECANTA , IN SENSO LETTERARIO E NON ENOLOGICO, QUESTO VINO PRODOTTO DALLA SUA FAMIGLIA. DA BUON UMBRO TENDE AD ESAGERARE . IL VINO SICURAMENTE MERITA ATTENZIONE E RISPETTO, MA NON HA DESTATO PARTICOLARE SODDISFAZIONE. BUONA STRUTTURA AROMI COMPLESSI DI BOSCO E FRUTTA CANDITA, COSÌ IN BOCCA DOVE LASCIA UN RETROGUSTO LEGGERMENTE APPICCIOSO.

Informazioni sul Sagrantino di Montefalco

Il Sagrantino di Montefalco è un vitigno autoctono della zona di Montefalco, in Umbria, da cui si ricava il vino omonimo. Il vino è prodotto in due varianti, secco e passito: il secco è un vino tannico, alcolico, adatto a primi importanti o abbinato ad arrostiti, come l'agnello arrostito; il passito è un vino dolce, prodotto con l'uva sagrantino appassita per alcune settimane e poi vinificata per ottenere un vino dolce, ottimo con biscotti secchi o formaggi stagionati.

Il Sagrantino DOCG si produce nella zona di Montefalco e dei comuni limitrofi. Il vitigno sembra avere una storia che affonda nella leggenda: si va dall'essere un'uva già decantata da Plinio, fino alla provenienza dall'Asia Minore.

Maggiori informazioni sui vini in Umbria!