

## VENDEMMIA 2015

**Denominazione di Origine Protetta - D.O.C.G.**

**Tipologia Vino:** rosso secco

**Uvaggio:** 100% Sagrantino

**Vendemmia:** 8 Ottobre 2015, raccolta manuale delle uve in cassette e cernita finale.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio con bucce per 21 gg alla temperatura di 28-33°C. Illimpimento spontaneo senza filtrazione.

**Affinamento:** barrique nuova di rovere francese per oltre 24 mesi, in bottiglia dal 21 Settembre 2019.

**Degustazione:** colore rubino compatto. Naso complesso ed evoluto, fitto di pot pourri, creme de cassis, mora di rovo, succo di prugne, spezie piccanti, humus, cuoio fiorentino, grafite e soffi silvestri. Sorso ampio e umorale, dotato di mineralità tesa e persistente; in evidenza i tannini abbastanza stemperati dalle componenti alcolico-gliceriche. Eco tenace, in coerenza con l'olfatto. Vino che si esprime al meglio con un lungo invecchiamento.

**Abbinamenti:** grigliate ed arrostiti, carni rosse brasate o stufate, cacciagione e formaggi a pasta dura stravecchi.

**Temperatura di servizio:** 18/20°C (stappare 2-3 ore prima di servire)

**Disponibile formati:** bottiglia emiliana 0,75L

### DATI ANALITICI

- Alcool: 16,6 Vol.
- Acidità tot.: 4,9 g/l
- PH: 3,8
- Zuccheri residui: 3,2 g/l

Montefalco Sagrantino  
Denominazione di Origine Protetta e Garantita



IL DOMENICALE

## HARVEST 2015

**Protected Designation of Origin (P.D.O)**

**Wine type:** dry red

**Grapes:** 100% Sagrantino

**Harvest:** 8 October 2015, manual harvest of the grapes, in crates, final selection.

**Vinification:** fermentation on the skins for 21 days at a temperature of 28-33°C. Spontaneous clarification without filtration.

**Aging:** new french oak barrique for over 24 months, in bottle from 21 September 2019.

**Tasting:** compact ruby color. Complex and evolved nose, full of pot pourri, creme de cassis, blackberry, plum juice, spicy spices, humus, Florentine leather, graphite and sylvan puffs. Wide and humoral sip, with tense and persistent minerality; in evidence the tannins quite diluted by the alcoholic-glyceric components. Tenacious echo, consistent with the sense of smell. Wine that is best expressed with a long aging.

**Pairings:** accompany grilled and roasted, braised or stewed meat, game and hard cheeses seasoned.

**Serving temperature:** 18/20°C (open 2-3 hours before serving)

**Available formats:** 0.75L Emilian bottle (like Burgundy bottle)

### ANALYTICAL DATA

- Alcohol: 16.6% Vol.
- Total acidity: 4.9 g/l
- PH: 3.8
- Residual sugars: 3.2 g/l

IL GHEPPIO soc. agr. s. di Antonini G. e C.  
Voc. Argentella n 1, loc. Fratta  
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALY  
[www.cantineilgheppio.it](http://www.cantineilgheppio.it)  
[info@cantineilgheppio.it](mailto:info@cantineilgheppio.it)