

**Azienda Agraria Moretti Omero**

Via San Sabino n. 19 06030  
Giano dell'Umbria (PG)  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)  
[info@morettiomero.it](mailto: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: Prugna matura, tipico sentore di more di rovo, sentori di cuoio. Fine e potente.

Finale persistente con ritorni di frutti di bosco e spezie, sentori balsamici.

Abbinamenti: Porchetta, carne rossa, agnello lardellato, cinghiale.

Solfiti totali: 40 mg/lt. Zuccheri residuo: 5 g/lt.

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

Potenziale di invecchiamento: 20 anni.

Riconoscimenti: 91/100 Gilbert&Gaillard MAGGIO 2016 -Medaglia Argento Millésime Bio GEN 2016 – Medaglia d'oro Millésime Bio GEN 2015 –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.*

*Blend of grapes: 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: Ripe plums, characteristic hints of blackberry and leather. Elegant and powerful.*

*Berries and spices in the long finish, balsamic notes.*

*Pairing suggestions: porchetta, red meats, roasted lamb with lard, wild board.*

*Total sulfites: 40 mg/lt. Residual sugar: 5 g/lt*

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

*Aging potential: 20 years*

*Awards: 91/100 Gilbert&Gaillard MAY 2016 -Silver Medal Millésime Bio JAN 2016 - Golden Medal Millésime Bio JAN 2015 –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*