

**NOME VINO: MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG - VINO DOCG dal 05.11.1992**

**TIPOLOGIE VINO:** rosso fermo secco (base), rosso fermo dolce (passito)

**REGIONE:** Umbria (Perugia)

**VITIGNI:** Sagrantino 100%

**AFFINAMENTO:** **secco** → affinamento di almeno 33 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione, in commercio dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi;

**passito** → affinamento di almeno 33 mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve in commercio dopo un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi

**DESCRIZIONE:** Il colore è rosso rubino molto intenso, scurissimo, che solo dopo anni di affinamento vira verso tonalità più granate. Al naso emergono sentori speziati, come le erbe aromatiche, la cannella, l'anice, il tabacco. In bocca è tannico, tannico, tannico, ma anche caldo, ampio. Montefalco Sagrantino DOCG nella tipologia **secco** è un vino rosso molto particolare, ricchissimo di tannini che gli conferiscono una grande struttura e longevità. Per questo va consumato solo dopo un adeguato periodo di affinamento, in modo da "limare" la ragguardevole astringenza. Nel passito il colore è rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento, mentre l'odore è delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; sapore: abboccato, armonico, gradevole.

**CARATTERISTICHE DISCIPLINARE:** **Montefalco Sagrantino Secco** → colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' invecchiamento; odore: delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; sapore: asciutto, armonico;

**Montefalco Sagrantino Passito DOCG** → colore: rosso rubino carico talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' affinamento; odore: delicato caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; sapore: dolce, armonico, gradevole;

**ABBINAMENTO:** fagiano bardato con lardo e lamelle di tartufo nero, faraona al cognac con tartufo nero. Si abbina bene a piatti saporiti, come le carni alla griglia o la cacciagione.

La tipologia **passito** è un ottimo vino da meditazione, ma i golosi non potranno fare a meno di provarlo, non senza una certa soddisfazione, con il cioccolato fondente (purché inferiore all'85%), con i formaggi cremosi e quelli stagionati.

**TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO:** 13% (montefalco sagrantino); 13,5% (montefalco sagrantino con menzione "vigna"); 18% (passito)

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18° (base); 16° (passito)

**LONGEVITÀ:** 10-20 anni

**NOME VINO: TORGIANO ROSSO RISERVA DOCG - VINO DOCG dall' 11.09.1996**

**TIPOLOGIE VINO:**

**REGIONE: Umbria (comune di Torgiano provincia di Perugia)**

**VITIGNI: • Sangiovese (dal 70 al 100%)**

• Altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 30%.

**AFFINAMENTO: affinamento di almeno 3 anni, dei quali almeno 6 mesi in bottiglia**

**DESCRIZIONE:**

**CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: limpidezza: brillante; colore: rosso rubino; odore: vinoso, delicato; sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo;**

**ABBINAMENTO: filetto in crosta con patè di fegato o alcune lamelle di tartufo nero, tacchino arrosto con mostarda mandarino, oca e faraona arrosto con salsa mirtilli e melograno, anatra all'arancia, tordi al pepe nero o cervo in salsa al pepe. Carrè di maialino con cipolla di cannara, filetto di manzo all'aceto balsamico, spezzatino di agnello in umido. Primi piatti saporiti, carni rosse e scure (selvaggina), cotte allo spiedo, alla griglia o al forno.**

**TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%**

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C**

**LONGEVITÀ:**