



ColSanto Sagrantino di Montefalco

[Beställ](#)

Druvorna är skördade för hand i början av oktober och läggs sedan i lådor och plockas sedan försiktigt av kvistarna. Jäsningen sker tillsammans med skalén vid en kontrollerad temperatur på 23°C i femton dagar. Sedan sker den malolaktiska jäsningen, varav 70% i träfat och 30% i ståltankar, som sedan följs av femton månader mognad i träfat. Efter det läggs vinet ståltankar för ytterligare tolv månaders mognad. Vid slutet på denna process hålls vinet upp på flaska, sedan följer ytterligare en period av raffinering.

Typ:	Rött vin
Producent:	ColSanto
Land:	Italien
Region:	Umbrien
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14%
Serveras vid:	18
Passar till:	Lagrade ostar, kött och vilt.
Årgång:	2010