



*“La ns. azienda si basa sulla sperimentazione delle tradizioni millenarie umbre. Ogni anno dedichiamo una botte alla selezione dei migliori grappoli raccolti nei 15 ettari di vigne coltivate a Sagrantino. Circa 2000 bottiglie e tappi speciali permettono la vendita dopo 7 anni d’invecchiamento e garantiscono oltre 20 anni di longevità.”*

## AMEDEO MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG

Superficie vitata	ha 15
Allevamento	cordone speronato
Resa DOCG ammissibile	80 q.li pari a 104.000 bottiglie
Produzione	1.998 bottiglie
Vendemmia	manuale 2 <sup>a</sup> e 3 <sup>a</sup> decade di Ottobre
Selezione	manuale su tre tavoli vibranti
Vitigni	Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	acciaio, legno e vetro per 7 anni.
Longevità del vino	oltre 20 anni.
Gradazione alcolica	15 % vol.
Temp. di servizio	18° - 20° C.



bottiglie

0,75

*Ogni Vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per Amedeo selezioniamo a mano il 2 % delle uve provenienti dalle nostre vigne. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio nel rispetto della tradizione.*

*Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare il lungo invecchiamento in botte ed il lunghissimo affinamento in vetro.*

*Amedeo è il nostro fiore all’occhiello. Affronta un affinamento molto più lungo di quanto imposto dal disciplinare che lo rende eccellente su tutti i piani sensoriali.*

*Il colore è intenso, rosso rubino profondo, con riflessi granati.*

*Il naso si riempie con i profumi di confettura di frutti di bosco, impreziosita da note di cacao, liquirizia e vaniglia. Ha un cuore speziato e un finale evoluto. In bocca entra morbido, pieno di gusto. È fresco, sapido e con un tannino estremamente integrato; la percezione del passaggio in legno è presente ma non invasiva. Lunghissimo, lascia in bocca la piacevolezza della confettura. Si abbina con piatti di grande struttura. Cacciagione, cioccolato, ma anche da solo per meditare.*

