



Passito 2014

Cantina: Raina

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 100% Sagrantino

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Sagrantino di Montefalco DOCG

Annata: 2014

Grado Alcolico: 15.0 %Vol

Formato: 0.375 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 12 mesi in Barrique - 12 mesi in Acciaio - 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Cacciagione, Cioccolato, Formaggi Erborinati, Pasticceria secca

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Passito Raina viene prodotto dalle vigne da cui si ricavano anche le uve per il Raina Sagrantino di Montefalco Riserva, si scelgono le uve più soleggiate e spargole per un prodotto di grande eccellenza. La vendemmia si svolge a metà ottobre, la fermentazione avviene durante la macerazione sulle bucce per un totale di 10 giorni, su lieviti naturalmente presenti sulle uve. Il passito Raina non viene né stabilizzato né filtrato, seguendo rigorosamente la filosofia biodinamica.

Note di degustazione

Anche il Passito Raina possiede le caratteristiche inconfondibili del sagrantino di Montefalco, colore rosso granato intenso, limpido e molto consistente, al naso un'esplosione di frutta surmatura ci avvolge liberando note di amarena, ciliegia, marasca e prugna seguite da note speziate, tabacco e vaniglia. Il Passito Raina si può adattare sia a dessert di vario tipo soprattutto a base di cioccolato, ma anche a formaggi erborinati da consumare a fine pasto o, per chi vuole sperimentare, a carni importanti come cervo e cinghiale.