

2016 DIONISO B&G Sagrantino di Montefalco DOCG

Benedetti&Grigi | Umbrien

Montefalco Sagrantino wird zu 100% aus der autochthonen Rebsorte Sagrantino gewonnen. Das Terroir, die sorgfältige Pflege der Weinberge und die rigorosen Verfahren im Weinkeller tragen alle dazu bei, dass der Sagrantino Dioniso das Aushängeschild von Benedetti & Grigi wurde. Leuchtendes Karminrot, ein intensives Aroma von reifen roten Früchten, Muskatnuss, Pfeffer und Kakao gehen einem subtil würzigen Abgang voraus. Speiseempfehlung Ein hervorragender Begleiter zu reifem Käse, Gänge mit sehr strukturierten Fleischsaucen und Wild.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	schwarze Kirsche, Tabak, Leder
Geschmack	lebhaft Säure, opulent, engmaschiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
Trinkreife	2025-2035
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

dunkle Saucen, gekochtes Fleisch, Knödel

Produzent

Das Weingut Benedetti & Grigi wurde auf den Hügeln von Montefalco von Umberto Benedetti und Daniele Grigi gegründet. Der erfahrene Agronom und der junge Unternehmer legten ihre Weinberge zusammen und so entstand ein Unternehmen mit 4 Weingütern und 70 Hektar Weinbergen.

Die Tenuta Terre dell'Abate ist Teil des Besitzes der Abtei von Sant'Angelo, die von den Benediktinern um das Jahr 1000 n. Chr. innerhalb der Burg von Limigiano errichtet wurde. Die Benediktiner vergaben ihre Ländereien in Emphyteusis an Bauern, die der Abtei Geld oder Dienste zu leisten hatten. Die Böden dieses Anwesens sind lehmig, ohne Skelett, fruchtbar und gut exponiert in einer Höhe zwischen 200 und 300 müM. Die Reben finden hier einen optimalen Lebensraum, geschützt vor Winterfrösten und übermäßiger Sommerhitze. Die Produktionen sind konstant und reichhaltig.

Gründungsjahr	2012
Rebfläche	65 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	450.000
Rebsortenspiegel	Sagrantino, Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grechetto, Trebbiano Spoletino, Chardonnay, Viogner

Benedetti & Grigi srl | Loc. Polzella, Montefalco – Umbria