

# ROMANELLI



## COCRÈ

MONTEFALCO  
SAGRANTINO  
D.O.C.G.

PASSITO

Il Passito è tra i vini di Montefalco quello che più rappresenta quella storia e quelle tradizioni che sono alla base della nostra produzione. Un vino dolce prodotto a partire da un lungo appassimento delle uve sui graticci, un tempo destinato ai riti religiosi e ancora oggi ai momenti di festa più importanti.

*Passito is one of the wines of Montefalco that most represents the history and traditions at the foundation of our production. A sweet wine produced from a long drying of grapes on racks, once used for religious rites, and even today at the most important moments of celebration.*

# COCRÈ

MONTEFALCO SAGRANTINO  
D.O.C.G.

PASSITO

## SCHEMA TECNICA

### ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

### VARIETÀ

Sagrantino 100%.

### ALTITUDINE

350 m sul livello del mare.

### TIPO DI SUOLO

Limo-argilloso.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

### DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

### PROD. PER ETTARO

50 q.

### EPOCA VENDEMMIALE

Fine settembre, raccolta manuale.

### APPASSIMENTO

Naturale su graticci per circa 2 mesi.

### FERMENTAZIONE

Con le bucce per circa 30 giorni.

### MATURAZIONE

Almeno 37 mesi, sia in acciaio che in vetro.

### POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

10-15 anni.

### DEGUSTAZIONE

Rosso rubino scuro. Al naso esprime note profonde e avvolgenti di frutta in confettura -more, ciliegie e fragole- oltre che affascinanti sentori speziati e balsamici. È vino dolce, trascinante, fresco e ben sostenuto da una trama tannica di particolare vigore. Di grandissima persistenza.

### ABBINAMENTI

Dolci da forno e formaggi molto stagionati, a fine pasto. Ottimo con crostate a base di frutta rossa, pasticceria secca, cioccolato fondente.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

### BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

### FORMATI

0,375 litri.

## COME SMALTIRE I RIFIUTI

### Bottiglia

GL 71 Vetro

### Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

### Raccolta differenziata

### Tappo

FOR 51 Sughero

Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

## DATA SHEET

### PRODUCTION AREA

Our own vineyards in Colle San Clemente.

### VARIETY

Sagrantino 100%.

### HEIGHT

350 meters above sea level.

### TYPE OF SOIL

Loamy-clayey.

### SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon.

### VINE DENSITY

5000 plants/ha.

### YIELD PER HECTARE

5 tons.

### TIME OF HARVEST

October. Harvested by hand.

### DRYING

The grapes are dried naturally on racks for 60 days.

### FERMENTATION

In contact with the skins for 45-60 days.

### MATURATION

At least 37 months both in steel and in glass.

### AGING POTENTIAL

10-15 years.

### TASTING

Rich ruby tending towards garnet in colour. The wine resonates with blackberry, blackcurrant and raspberry jam and is both elegant and spicy. The taste is very delicate, showing a lovely balance of sweetness and a long length with persistence red fruit.

### PAIRINGS

Red fruit tarts, sweet biscuits (tozzetti), gianduia chocolate and mature cheeses (Parmigiano Reggiano).

### SERVING TEMPERATURE

16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

### BOTTLES PRODUCED

3.500

### BOTTLE SIZES

Half bottle (0.375 liters)

# Il nostro legame con il territorio

L'affresco conosciuto come quello dei quattro evangelisti è probabilmente l'ultimo effettuato da Benozzo Gozzoli a Montefalco. È qui, nella nostra zona, che il famoso pittore lavorò durante una delle fasi più prolifiche della sua vita lasciandoci innumerevoli e bellissime testimonianze, tutt'ora intatte nel loro splendore. In questo specifico scorcio che occupa l'intera superficie della volta della Cappella di San Girolamo all'interno della Chiesa di San Francesco, in centro a Montefalco, sono raffigurati Matteo, Marco, Luca e Giovanni insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un uomo alato, o un angelo, un leone, un bue e un'aquila.

Da qui siamo partiti per raccontare il nostro legame con il territorio prima ancora che con il vino. Quattro come gli evangelisti, portatori di gioia, e quattro come le nostre prime etichette, i vini con cui abbiamo iniziato e che ancora oggi definiscono il nostro "essere" Montefalco: il Colli Martani Grechetto, il Montefalco Rosso, il Montefalco Sagrantino, il Montefalco Sagrantino Passito.

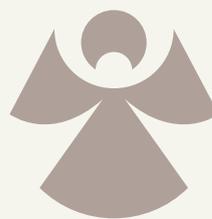
# Our bond with the territory

*The fresco that depicts the four evangelists is probably the last one painted by Benozzo Gozzoli in Montefalco. It is here, in our area, that the famous painter worked during one of the most prolific phases of his life, leaving us countless and beautiful testimonies, still intact in their splendor. In this specific view that occupies the entire surface of the vault of the Chapel of San Girolamo inside the Church of San Francesco, in the town center of Montefalco, are represented Matteo, Marco, Luca, and Giovanni (Matthew, Mark, Luke, and John) together with the symbols to which they are always associated: a winged man or an angel, a lion, an ox, and an eagle.*

*From here, we began to talk about our bond with the territory even before the wine. Four, like the evangelists, bearers of joy, and four like our first labels, the wines with which we started and which still define our "being" Montefalco: Colli Martani Grechetto, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.*



Foto: Pier Paolo Metelli



Il Montefalco Sagrantino Passito "Cocrè" ricorda una pratica dal sapore tanto antico quanto familiare: si tratta di quell'ago usato per fare i merletti, particolare lavorazione di filati che portano a un tessuto leggero, prezioso e ornato, come lo fanno da sempre le nostre nonne davanti al camino, d'inverno.

*The Montefalco Sagrantino Passito "Cocrè" recalls a practice with an ancient and familiar quality: it is that crochet used to make lace, a specific processing of yarns that leads to a light, precious and ornate fabric, as has always been done by our grandmothers in front of the fireplace, in winter.*

# ROMANELLI

AGRICOLA ROMANELLI  
Colle San Clemente 129/A  
06036 Montefalco (PG) ITALY  
Tel. +39 0742 37 85 31  
info@romanelli.se - www.romanelli.wine