



Rosso di Montefalco

D.O.C. Montefalco rosso

VITIGNO: 60/65% Sangiovese, 20% Merlot e 15/20% Sagrantino

VINIFICAZIONE in rosso

VENDEMMIA: tra la fine di Settembre e la prima quindicina di ottobre, a mano e in cassetta, seguita da attenta selezione di banchi cernita in linea

FERMENTAZIONE: in acciaio inox a temperatura controllata dai 28-30°C per circa due settimane

INVECCHIAMENTO: circa 12/14 mesi in legno francese

AFFINAMENTO: circa 12 mesi in bottiglia

ANNI DI CONSERVAZIONE: per oltre 8 anni

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

VIGNA: in località Pietrauta, Montefalco (Pg), 400m s.l.m, cordone speronato. Esposizione est-ovest, impianto di circa 8/15 anni, con 4000 piante/ha

TERRENO: medio impasto, calcareo-argilloso e ghiaioso, con una produzione di 70 q/ha

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°-20°C


NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: evidenzia un bel colore rosso rubino, alquanto luminoso

AROMA: bouquet molto intenso, con profumi puliti ed una fragranza delicata. Marcata presenza di frutta matura a bacca nera come more e ribes insieme a note speziate e floreali

GUSTO: esprime una grande piacevolezza, pur essendo caldo ed austero ed una perfetta armonia tra i sentori di caffè tostato e di tabacco.

Formati bottiglia

 750 ml

