

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C. Montefalco rosso

NOTE DI PRODUZIONE

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
AFFINAMENTO	Circa 12 mesi in bottiglia
INVECCHIAMENTO	Circa 12/14 mesi in legno francese
GRADAZIONE ALCOLICA	13,5% Vol
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
ANNI DI CONSERVAZIONE	Per oltre 8 anni
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

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.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-20°C
--------------------------------	---------

Stappare qualche ora prima di servire, ottimo se decantato

