



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO DOC



VARIETA'

70% Sangiovese, 20% Sagrantino, 10% Merlot

VENDEMMIA

Raccolta manuale dei grappoli a Settembre per Sangiovese e Merlot, nella prima decade di Ottobre per Sagrantino

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 10-15 giorni

AFFINAMENTO

Affinamento per 12 mesi in botti di acciaio per Sangiovese e Merlot e in botte di legno per il Sagrantino. Successiva maturazione in bottiglia per 6 mesi.

COLORE

Rosso rubino

AROMI

Profumo di frutti di bosco maturi sotto spirito con note speziate.

GUSTO

Di buona struttura e freschezza con un tannino rotondo

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, indicato per accompagnare zuppe saporite, primi piatti con ragù di carne, formaggi stagionati e carni rosse alla brace

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

5-8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

FORMATO L

0,75 | 1,5