

MONTEFALCO DOC ROSSO

Vino dal colore rubino intenso. Al naso apre con sentore di frutti rossi: toni con sensazioni di fragolina di bosco e lampone. Vino di buona struttura e potenza alcolica, di buona freschezza e sapidità. Vino armonioso e ben bilanciato.

VITIGNI:	65% Sangiovese, 10% Merlot, 25% vitigno autoctono
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	70 q/ha
VENDEMMIA:	fine settembre, inizio ottobre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni a temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri
AFFINAMENTO:	In botti di rovere per 18 mesi In bottiglia 4 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO:	10 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Sentori di frutti rossi, ciliegia, fragolina di bosco e lampone; finale erbaceo
SAPORE:	Buona struttura e potenza alcolica, fresco e sapido; sottile la trama tannica
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 16 - 18 °C
ABBINAMENTI:	Vino versatile nell'abbinamento, importante se abbinato con primi piatti della tradizione: tagliatelle fatte in casa condite con sugo d'oca; particolarmente adatto a carni rosse o agnello alla brace.



CANTINA
LA VENERANDA
— 1568 —



La Veneranda Società Agricola S.S.
Località Momtepenningo, snc
06036 MONTEFALCO (PG) - ITALIA
Tel. +39 0742 951630
www.laveneranda.com