



MONTEFALCO ROSSO DOC

Zona di produzione: Bevagna.

Uvaggio: 60% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Sagrantino, 10% Merlot.

Altitudine: 300 m s.l.m.

Periodo di vendemmia: Fine settembre – ottobre.

Maturazione: Fermenta in vasche di acciaio seguendo la tecnica del rimontaggio per quattro volte al giorno. Il Sagrantino (15%) contenuto nel blend affina 12 mesi in barrique.

Colore: Intenso colore rosso con lievi tonalità granate.

Olfatto: Profumo elegante con sentori di sottobosco e frutta rossa.

Gusto: All'assaggio è fresco con gradevole tannicità.

Consigliato con ...: Salumi e formaggi mediamente stagionati, primi piatti e arrostiti di carni bianche e rosse.

Temperatura di servizio: 18 °C