



MONTEFALCO ROSSO

DOC



vino biologico



Vino della tradizione ottenuto dall'assemblaggio di Sangiovese con altri vitigni a bacca rossa.

VARIETÀ

Sangiovese 70%; uva tipica di Montefalco 15%; altri vitigni tipici del centro Italia 15%.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1979.

VENDEMMIA

Inizia con il Sangiovese a fine settembre, finisce con l'uva tipica di Montefalco ad ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Separata per singole varietà. Fermentazione sulle bucce con macerazione di circa 2-3 settimane.

AFFINAMENTO

Assemblaggio delle varietà e maturazione in botti grandi di rovere per almeno 9 mesi, illimpidimento statico in vasche di cemento.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, ricorda ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del sangiovese gli conferisce un'ottima bevibilità.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto si abbina a primi piatti saporiti (ravioli, risotti, tagliatelle), carni rosse e formaggi stagionati.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

E' un vino che può essere consumato subito, ma che continua ad affinarsi in bottiglia per diversi anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

37,5 cl; 75 cl; 1,5 litri in astuccio in legno; 3 litri in astuccio in legno.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES