



# Montefalco Rosso D.O.C.

Dall'unione tra la potenza del Sangiovese (70%) e del Sagrantino (15%) e la piacevolezza del Merlot (15%) nasce il nostro Montefalco Rosso, frutto di un felice connubio e della volontà di creare una variazione sul tema del Sagrantino.

Le uve vengono vinificate separatamente, e assemblate soltanto al momento di essere poste in piccole botti di rovere.

Per la produzione del Montefalco Rosso vengono prestate le medesime attenzioni usate per tutti i nostri vini di qualità superiore: selezione dei grappoli, attenta diraspatura, fermentazione in piccoli serbatoi di acciaio a una temperatura controllata (circa 28 °C).

I tempi di macerazione delle bucce variano dai 18 ai 22 giorni. In fine il vino viene riposto in barriques di rovere francese dove si lascerà in affinamento prima di arrivare all'affinamento finale in bottiglia.

Da abbinare con primi piatti saporiti, carne alla brace e insaccati. Servire a 16-18° C

## Scheda Tecnica

**Categoria:** D.O.C.

**Zona:** MONTEFALCO

**Altitudine:** 300-400 mslm

**Uve:** Sangiovese (70%) Sagrantino (15%) e Merlot (15%)

**Sesto d'impianto:** mt 3x0,80

**Densità d'impianto:** 4.200 viti per ettaro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Resa per ettaro:** 100 qli

**Epoca di vendemmia:** 15 settembre - 5 ottobre

**Vinificazione:** macerazione medio/lunga sulle vinacce

**Affinamento:** 18 mesi di cui 6 in botti di rovere

**Grado alcolico:** 14-14,5% Vol

**Abbinamento consigliato:** formaggi piccanti, carni rosse, cacciagione e selvaggina

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

**Profumo:** frutti maturi con lievi sentori di vanigliato

**Gusto:** morbido, strutturato con finale gradevolmente tannico