



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

Da San Fidenzio, Vescovo e Martire dal quale prende il nome anche un'Abbazia eretta intorno all'anno 1000 nei pressi di Massa Martana.

Scheda Tecnica

Categoria: D.O.C.

Zona: MONTEFALCO

Altitudine: 400 mslm

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

Sesto d'impianto: mt 3 x 0,80

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 12 in botti di rovere francese

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