



*“Una “Riserva” per i palati più esigenti, ma che regge il confronto con i migliori vini Rossi al Mondo. Solamente la scarsa comunicazione relega questo vino a Cenerentola del Sagrantino.”*

## *Montefalco Rosso Riserva*

DOC

Superficie vitata	<i>ha 15</i>
Allevamento	<i>cordone speronato</i>
Resa DOC ammissibile	<i>110 q.li pari a 164.000 bottiglie</i>
Produzione	<i>8.800 bottiglie</i>
Vendemmia	<i>manuale 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> decade di Settembre</i>
Selezione	<i>manuale su tre tavoli vibranti</i>
Vitigni	<i>Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino</i>
Tipologia terreno	<i>argilloso, sabbioso, lacustre</i>
Affinamento	<i>acciaio, legno e vetro per 4 anni.</i>
Longevità del vino	<i>10 - 15 anni.</i>
Gradazione alcolica	<i>15% vol.</i>
Temp. di servizio	<i>16° - 18° C.</i>



*Ogni Vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per il Montefalco Rosso Riserva selezioniamo a mano il 5 % delle uve provenienti dalle nostre vigne. La fermentazione avviene ad una temperatura controllata, preceduta da crio-macerazione pre-fermentativa nel rispetto della tradizione attraverso le migliori tecnologie del 3° millennio.*

*Dopo la svinatura, il vino viene lasciato decantare in tini di acciaio. Svolge, poi, la fermentazione malolattica in legno, prima di affrontare l'invecchiamento in botte ed il lungo affinamento in bottiglia.*

*Il colore è rosso rubino carico.*

*Il naso risulta evoluto: confettura di mora e frutti di bosco, ciliegie, amarene sottospirito e visciole appassite. La speziatura è complessa data sia dal Sagrantino che dal passaggio in legno grande.*

*Si nota una decisa tostatura, un ricordo di tabacco e di vaniglia.*

*L'acidità è brillante, il tannino ben integrato e levigato, morbidezza e sensazione pseudo-calorica conferiscono al vino equilibrio ed una piacevole armonia.*

*Si abbina egregiamente con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati.*

