



“Le uve di Montefalco producono vini forti e tannici, solo nell’adeguato invecchiamento e nel lungo affinamento in vetro troviamo il carattere degli Umbri.”

Montefalco Rosso

DOC

Superficie vitata	ha 15
Allevamento	cordone speronato
Resa DOC ammissibile	110 q.li pari a 164.000 bottiglie
Produzione	20.000 bottiglie
Vendemmia	manuale 2 ^a e 3 ^a decade di Settembre
Selezione	manuale su tre tavoli vibranti
Vitigni	Sangiovese, Merlot, Cabernet, Sagrantino
Tipologia terreno	argilloso, sabbioso, lacustre
Affinamento	acciaio, legno e vetro per 3 anni.
Longevità del vino	10 anni.
Gradazione alcolica	14% vol.
Temp. di servizio	16° - 18° C.



Ogni vino ha bisogno di grappoli adatti scelti alla giusta maturazione. Per il Montefalco Rosso selezioniamo a mano il 12% 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 il lungo affinamento.

Il colore è rosso rubino con rilessi violacei.

Il naso è complesso: mora, visciola, ciliegia, pepe nero, vaniglia. Chiaramente identificabili il Sagrantino e l’affinamento in legno.

Palato equilibrato, sapidità, freschezza, tannino integrato e non aggressivo. Morbido, lungo e con finale piacevolmente dolce e rotondo.

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

