COLLE CIOCCO

MONTEFALCO ROSSO

Denominazione Origine Controllata

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	27000 bottiglie da 750 ml
UVE	Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Merlot 15%
VENDEMMIA	settembre - ottobre
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane.
MATURAZIONE	in botte di rovere francese da 25 ettolitri per almeno un anno
AFFINAMENTO	in bottiglia per 24 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si rivela intenso e complesso, con sentori di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche e spezie. In bocca è di buona struttura, equilibrato e persistente. Di grande bevibilità.

ABBINAMENTI

Si abbina a primi piatti saporiti come strangozzi al tartufo, tagliatelle con sugo d'oca e risotto ai porcini. Perfetto con secondi piatti a base di carni rosse e alla griglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C - 18°C

AGRICOLA SPACCHETTI s.s. - Via Pietrauta - 06036 MONTEFALCO (PG) Italia
Telefono +39.0742.379859 - Cell. 335 5716932 - C.F. / P.Iva e C.C.I.A. 02119260541 - R.E.A. 204317
E-mail: info@colleciocco.it - **www.colleciocco.it**