



MONTEFALCO ROSSO

Denominazione Origine Controllata

INFORMAZIONI TECNICHE

PRODUZIONE	10000 bottiglie da 750 ml
ANNATA	2020
UVE	Sangiovese 70%; Merlot 15%; uva autoctona 15%
VENDEMMIA	settembre - ottobre, raccolta a mano
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio. Macerazione di circa 3 settimane.
MATURAZIONE	in botte di rovere francese da 25 ettolitri per un anno
AFFINAMENTO	in bottiglia per 24 mesi. E' un vino che può continuare ad affinarsi per almeno 4-5 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Al naso si rivela profondo e complesso, con sentori di prugna, ciliegia, foglia di tabacco e spezie. In bocca è di buona struttura, equilibrato e persistente.

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.

PERCENTUALE ALCOOL 14,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°C

CONTIENE SOLFITI

Indicazioni di riciclo: vetro GL71 in campana di vetro, sughero FOR51 verifica nel tuo comune, capsula PVC3 raccolta differenziata.

