



MONTEFALCO ROSSO

Denominazione Origine Controllata

TECHNISCHE INFORMATIONEN

PRODUKTION	10000 Flaschen zu je 750 ml
JAHRGANG	2021
REBSORTEN	Sangiovese 70%; autochtone Rebsorte 15%; Merlot 15%
ERNTE	September - Oktober, von Hand
WEINHERSTELLUNG	Gärung im Stahlbehälter, Mazeration ca. 3 Wochen
AUSBAU	In 2500 Liter Fässern aus französischer Eiche für 12 Monate
REIFUNG	24 Monate lang in Flaschen

CHARAKTERISTIK

Kräftige rubinrote Farbe, intensiv und komplex in der Nase, mit Aromen von Pflaume, Kirsche, Tabak und Gewürzen; gute Struktur, ausgewogen und lang anhaltend im Mund.

SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Wein passt gut zu aromatischen Speisen wie Pasta mit Trüffeln, Tagliatelle mit Gänseragout oder auch zu Steinpilzrisotto, zu roten Fleischsorten und gegrilltem Fleisch.

VOLUMENPROZENT 14,5%

TRINKTEMPERATUR 16°C

ENTHÄLT SULFITE

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

