



MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC



vino biologico



La versione Riserva del nostro Montefalco Rosso, vinificata solo nelle migliori annate con un lungo affinamento in botte grande.

VARIETÀ

Dall'annata 2016 Sangiovese 80% e uva tipica di Montefalco 20%. Prima di allora veniva usato anche un terzo vitigno tipico del centro Italia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 1998.

VENDEMMIA

Inizia con il Sangiovese a fine settembre e finisce con l'uva tipica di Montefalco ad ottobre. Raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità. Fermentazione sulle bucce con macerazione di circa 3-4 settimane.

AFFINAMENTO

Assemblaggio e maturazione per almeno 18 mesi in botti di rovere prevalentemente grandi e successivamente in vasche di cemento. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino carico. Impatto olfattivo molto intenso e complesso con sentori fruttati, floreali e speziati. Al gusto è strutturato ed elegante, dotato di una notevole persistenza gusto-olfattiva.

ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti; carni alla griglia, arrostiti; formaggi stagionati a pasta dura.

PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

E' un vino che raggiunge la piena maturità dopo 4-5 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 15 anni.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

DISPONIBILE NEI FORMATI

75 cl.

CONTIENE SOLFITI - CONTAINS SULFITES