



MONTEFALCO ROSSO MONTEFALCO ROSSO DOC

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Prima annata prodotta: 1975

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.
Resa per ettaro 90-100 q

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese
e almeno 4 mesi in bottiglia

Aroma: fiori di campo, frutti rossi e un tocco
di noce moscata

Gusto: in bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza
in contrapposizione ai tannini

Abbinamenti: antipasti di salumi e formaggi mediamente
stagionati, primi piatti succulenti e arrostiti di carni bianche
e rosse. Servire a 18 °C

Potenziale di affinamento: 6-8 anni

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5