



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC



UVAGGIO

SANGIOVESE 70%, SAGRANTINO 15%, COLORINO 15%

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE CON CERNITA DEI GRAPPOLI A META' SETTEMBRE PER SANGIOVESE E COLORINO, INIZIO OTTOBRE PER SAGRANTINO

VINIFICAZIONE

MACERAZIONE A FREDDO PER 48 ORE E FERMENTAZIONE CONDOTTA DAI LIEVITI NATURALMENTE PRESENTI NELLE LIVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 18 GIORNI CIRCA.

AFFINAMENTO

ASSEMBLAGGIO DELLE VARIETA' IN CARATI DI ROVERE FRANCESE PER 24 MESI, AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 6 MESI E MATURAZIONE IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

COLORE

ROSSO RUBINO CARICO

BOUQUET

PROFUMO DI FRUTTI ROSSI MATURI, VANIGLIA E SPEZIE

GUSTO

PIENO ED ELEGANTE, BILANCIATO DA UN TANNINO VELLUTATO

ABBINAMENTO

OTTIMO CON CARNI ROSSE E ARROSTI, MA ANCHE CON SALUMI E FORMAGGI STAGIONATI

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

10-15 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO