



**PERTICAIA**  
Montefalco

## **MONTEFALCO ROSSO 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 UVE. CONTATTO CON LE BUCCE PER 18 GIORNI CIRCA.

### **AFFINAMENTO**

ASSEMBLAGGIO DELLE VARIETA' IN ACCIAIO PER 12 MESI E MATURAZIONE IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

### **COLORE**

ROSSO RUBINO

### **BOUQUET**

PROFUMO DI FRUTTI ROSSI CON NOTE SPEZiate

### **GUSTO**

DI BUONA STRUTTURA ED ELEGANTE NEI TANNINI, CON UNA BUONA FRESCHEZZA

### **ABBINAMENTO**

VINO DA TUTTO PASTO, INDICATO PER ACCOMPAGNARE ZUPPE SAPORITE, PRIMI PIATTI CON RAGU' DI CARNE, FORMAGGI STAGIONATI

### **POTENZIALE DI AFFINAMENTO**

5-8 ANNI DALLA VENDEMMIA

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16-18°C

### **FORMATI DISPONIBILI**

CL. 75, CL. 150 IN CASSA LEGNO, CL. 300 IN CASSA LEGNO