



**PERTICAIA**  
Montefalco

## UMBRIA ROSSO IGT



### **UVAGGIO**

SANGIOVESE 80%, COLORINO 10%, MERLOT 10%

### **VENDEMMIA**

RACCOLTA MANUALE NELLA SECONDA META' DI SETTEMBRE

### **VINIFICAZIONE**

VINIFICAZIONE SEPARATA PER CIASCUNA VARIETA'.  
MACERAZIONE DI CIRCA 20 GIORNI

### **AFFINAMENTO**

MATURAZIONE IN ACCIAIO PER 6 MESI

### **COLORE**

ROSSO RUBINO BRILLANTE

### **BOUQUET**

SENTORI DI FRUTTA ROSSA, NOTE FLOREALI E SPEZIATE

### **GUSTO**

VIVACE ED EQUILIBRATO, CON FINALE MORBIDO E FRUTTATO

### **ABBINAMENTO**

SI ABBINA MOLTO BENE CON ANTIPASTI DI SALUMI E FORMAGGI, MA ANCHE A ZUPPE DI CEREALI, PRIMI PIATTI LEGGERI

### **POTENZIALE DI AFFINAMENTO**

3-5 ANNI DALLA VENDEMMIA

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16°C

### **FORMATI DISPONIBILI**

CL. 75

*PERTICAIA SRL SOC. AGR. - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (PG)*

*TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014*

[info@perticaia.it](mailto:info@perticaia.it) [www.perticaia.it](http://www.perticaia.it)