



**PERTICAIA**  
Montefalco

## UMBRIA ROSSO IGT



**PERTICAIA**

**UMBRIA**  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
**ROSSO**



### **UVAGGIO**

SAGRANTINO 100%

### **VENDEMMIA**

RACCOLTA MANUALE A META' OTTOBRE

### **VINIFICAZIONE**

TRE SETTIMANE DI MACERAZIONE SULLE BUCCE.  
VINIFICAZIONE A TEMPERATURA COSTANTE INFERIORE AI  
30°C, DOPODICHE' LA TEMPERATURA SCENDE A 20°C FINO A  
MALOLATTICA AVVENUTA

### **AFFINAMENTO**

AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 12 MESI, MATURAZIONE IN  
GRANDI CARATI DA 25 HL DI ROVERE ITALIANA E 12 MESI IN  
BOTTIGLIA

### **COLORE**

ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO

### **BOUQUET**

PROFUMO INTENSO DI FRUTTI ROSSI COME RIBES,  
IMPREZIOSITO DA NOTE DI PEPE E CIOCCOLATO

### **GUSTO**

MOLTO PIENO E PERSISTENTE, CON UN IMPORTANTE  
TANNINO E UN FINALE FRESCO

### **ABBINAMENTO**

SI ABBINA MOLTO BENE A SALUMI NOBILI E SPEZIATI QUALI  
CULATELLO E FINOCCHIONA. OTTIMO CON FORMAGGI  
STAGIONATI E PRIMI PIATTI SAPORITI QUALI LASAGNE O  
BUCATINI ALL'AMATRICIANA

### **POTENZIALE DI AFFINAMENTO**

10-15 ANNI DALLA VENDEMMIA

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

16°C

### **FORMATI DISPONIBILI**

CL. 75