



**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 UVE. 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