



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