



**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