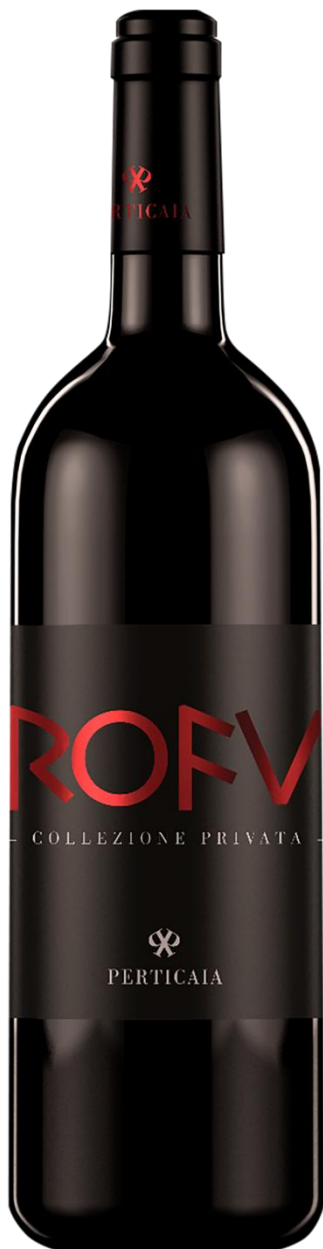




PERTICAIA
Montefalco



ROFV

Collezione privata

UVAGGIO

UVE ROSSE TIPICHE DELL'AREALE DI PRODUZIONE DI MONTEFALCO

VENDEMMIA

RACCOLTA MANUALE DA META' SETTEMBRE A META' OTTOBRE COME DA TRADIZIONE PERTICAIA

VINIFICAZIONE

LUNGA MACERAZIONE SULLE BUCCE.
VINIFICAZIONE A TEMPERATURA COSTANTE E CONTROLLATA

AFFINAMENTO

AFFINAMENTO IN ACCIAIO PER 36 MESI, MATURAZIONE IN ROVERE PER 12 MESI E ALMENO 12 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE

ROSSO RUBINO TENDENTE A TONALITA' GRANATE

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

15 ANNI DALLA VENDEMMIA

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°C

FORMATI DISPONIBILI

CL. 75