



MONTEFALCO ROSSO RISERVA

DENOMINAZIONE

D.O.C.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1997

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

140.000

ZONA DI PRODUZIONE

Montefalco

VITIGNI

Sangiovese 65% - Merlot 20% - Sagrantino 15%

PRODUZIONE MAX CONSENTITA PER CEPPO

1,7 kg

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata
e macerazione sulle bucce dai 15 ai 20 giorni

AFFINAMENTO

Minimo 12 mesi in barrique, 6 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE

Colore rosso rubino, profumi ampi e di buona intensità, bocca carnosa, accompagnata da note di frutta rossa e spezie

INVECCHIAMENTO

Almeno 5 - 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 C°

ABBINAMENTI

Primi piatti elaborati, carni alla griglia,
formaggi di media stagionatura



CANTINA "TERRE DE' TRINCI"

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG) tel +39.0742.320165/320243 r.a. fax +39.0742.20386

www.terredetrinci.com - cantina@terredetrinci.com