



## 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 CEPPA

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](http://www.terredetrinci.com) - [cantina@terredetrinci.com](mailto:cantina@terredetrinci.com)