



## MONTEFALCO ROSSO

### DENOMINAZIONE

D.O.C.

### PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

1992

### NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE OGNI ANNO

160.000

### 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 fino a 15 giorni

### AFFINAMENTO

In botti e barrique per un breve periodo, 3 mesi in bottiglia

### CARATTERISTICHE

Rosso rubino con riflessi violacei, sentori di frutti rossi maturi e lievi cenni di erbe officinali, bocca di media struttura e perfetta bevibilità

### INVECCHIAMENTO

Almeno 5 - 7 anni

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 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