



Montefalco Rosso Riserva D.O.C.

IL VINO: Il Montefalco rosso è frutto di un blend tra uve Sagrantino, Sangiovese e Merlot. E' la tradizione di una terra, quella di Montefalco, che cerca nuove frontiere, prova nuove sfide. Il risultato è un vino ricco di personalità, di grande spessore, morbido e profumato adatto a qualunque circostanza.

ZONA DI PRODUZIONE: Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo

VITIGNI: Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%

TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Fermentazione a temperatura controllata, macerazione dai 15 ai 20 giorni. Minimo 12 mesi in barriques e botti

DURATA AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Circa 6 mesi

POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO: 5 - 10 anni

THE WINE: Montefalco rosso is the fruit of a blend of Sagrantino, Sangiovese and Merlot. It reflects the traditions of the Montefalco area, always eager for new challenges and frontiers. This characterful, richly textured, soft and aromatic wine is ideal for any occasion.

PRODUCTION AREA: Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo

GRAPES: Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%

VINIFICATION AND AGEING TECHNIQUES:

Controlled-temperature fermentation, maceration for 15 - 20 days. Minimum 12 months in barriques and barrels

BOTTLE AGEING: About 6 months

AGEING POTENTIAL: 5 - 10 years