



## Montefalco Rosso D.O.C.

**VIGNETO** – Situato nel Comune Bevagna

**ORIGINE DEL TERRENO** – Alluvionale

**TIPO DI TERRENO** – Argilla

**CEPPI PER ETTARO** – 7300

**FORMA DI ALLEVAMENTO** – Cordone speronato bilaterale

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO** – Le tre varietà del blend sono vendemmiate in base alle singole necessità di maturazione, tra metà settembre e metà ottobre. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente sia per varietà che per appezzamento.

La fermentazione ha una durata di circa tre settimane sulle bucce ed avviene ad una temperatura controllata di 23°C; dopo lo svolgimento della malolattica il vino viene travasato botti di legno e vasche d'acciaio. Segue un affinamento di circa 24 mesi. Terminato tale periodo, si procede all'assemblaggio definitivo e all'imbottigliamento, a cui fa seguito un periodo di affinamento in bottiglia.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** – Di colore rosso rubino intenso, ha un ampio bouquet fruttato con note di vaniglia. Vino di buona struttura sostenuto da una trama tannica bilanciata ed elegante, il retrogusto è persistente.

**ABBINAMENTI** – Primi piatti della tradizione, carni grigliate, formaggi.

**LONGEVITÀ** – 10-12 anni

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** – 18°C.





## Montefalco Rosso D.O.C.

**VINEYARD LOCATION** – Located in the municipality of Bevagna

**SOIL COMPOSITION** – Clay

**VINES/HECTAR** – 7300

**TRAINING METHOD** – Spurred cordon

**VINIFICATION AND AGING** – The three varieties in the blend are harvested according to individual ripening requirements, between mid-September and mid-October. The grapes are harvested and vinified separately by variety and parcel.

Fermentation lasts about three weeks on the skins and takes place at a controlled temperature of 23°C. After malolactic fermentation, the wine is racked into wooden barrels and steel tanks. An aging period of approximately 24 months follows. At the end of this period, the wine is finally blended and bottled, followed by a period of bottle ageing.

**TASTING NOTES** – The red color is an intense ruby, it has a broad fruity bouquet with notes of vanilla.

A wine with a good structure supported by a balanced and elegant tannic texture, the aftertaste is persistent.

**FOOD PAIRING** – Traditional first courses, grilled meats, cheese.

**LONGEVITY** – 10-12 years.

**SERVING TEMPERATURE** – 18°C.

