



# MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC



vino biologico



La versione Riserva del nostro Montefalco Rosso, vinificata solo nelle migliori annate con un lungo affinamento in botte grande.

#### VARIETÀ

Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Montepulciano 15%.

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 1998.

#### VENDEMMIA

Inizia con il Sangiovese a fine settembre e finisce con il Sagrantino e il Montepulciano ad ottobre. Raccolta manuale.

#### VINIFICAZIONE

Riempimento delle vasche di macerazione per gravità. Fermentazione sulle bucce con macerazione di circa 3-4 settimane.

#### AFFINAMENTO

Assemblaggio e maturazione per almeno 18 mesi in botti di rovere prevalentemente grandi e successivamente in vasche di cemento. Affinamenti in bottiglia di almeno 6 mesi.

#### DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino carico. Impatto olfattivo molto intenso e complesso con sentori fruttati, floreali e speziati. Al gusto è strutturato ed elegante, dotato di una notevole persistenza gusto-olfattiva.

#### ABBINAMENTI

Primi piatti saporiti; carni alla griglia, arrostiti; formaggi stagionati a pasta dura.

#### PERIODO OTTIMALE DI CONSUMO

E' un vino che raggiunge la piena maturità dopo 4-5 anni dalla vendemmia ed è in grado di affinarsi in bottiglia per oltre 15 anni.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

#### DISPONIBILE NEI FORMATI

0,75 litri.