



PERTICAIA

Nel linguaggio arcaico la Perticaia è l'aratro, strumento simbolo dell'attività agricola. L'aratura ha segnato il passaggio dalla pastorizia all'agricoltura. Il radicamento al territorio.

MONTEFALCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO

MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

UVAGGIO:

Sangiovese 70%; Sagrantino 15%; Colorino 15%.

EPOCA DI VENDEMMIA:

Diversa a seconda del vitigno.

VINIFICAZIONE:

Macerazione da una a due settimane a seconda del vitigno;

Temperatura inferiore ai 30° durante la fermentazione;

Temperatura tra 25°/28° nella fase di macerazione con le bucce;

Temperatura tra 20°/22° fino a malolattica avvenuta;

AFFINAMENTO:

18 mesi totali, previsti dal disciplinare di produzione, così ripartiti:

12 mesi in acciaio;

6 mesi in bottiglia.

COLORE:

Rosso rubino intenso.

BOUQUET:

Vinoso fresco, con sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo.

GUSTO:

Pieno, leggermente tannico.

ABBINAMENTO:

Vino da tutto pasto, si abbina bene agli antipasti di salumi, ai primi piatti della cucina Umbra e mediterranea in generale.

EVOLUZIONE:

È un vino che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 5 e più anni



Azienda Agraria
PERTICAIA

Cantina e Vigneti - Località CASALE - 06036 MONTEFALCO (Pg)

TEL (+39)0742.379014 - FAX (+39)0742.371014

guidoguardigli@libero.it

www.perticaia.it