



PERTICAIA

MONTEFALCO ROSSO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

MONTEFALCO ROSSO RISERVA D.O.C.

UVAGGIO:

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

EPOCA DI VENDEMMIA:

da metà settembre a metà ottobre per i diversi vitigni

VINIFICAZIONE:

Macerazione da una a due settimane a seconda del vitigno;

Temperatura inferiore ai 30°C durante la fermentazione;

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

Temperatura tra 20°C/22°C fino a malolattica avvenuta.

AFFINAMENTO:

36 mesi totali di cui 18/24 in legno piccolo e 12 mesi in bottiglia.

COLORE:

Rosso rubino intenso con riflessi granati

BOUQUET:

Sentori di frutta matura con accenni di ribes, lampone e cassis, il tutto impreziosito da note speziate di pepe, timo e vaniglia

GUSTO:

Vino ampio, con ottima struttura e trama tannica

ABBINAMENTO:

Ottimo con carni rosse, selvaggina, salumi e formaggi stagionati a pasta dura

EVOLUZIONE:

È un vino capace di evolvere per molti anni migliorando il proprio bouquet e affinandosi in maniera egregia



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