



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO DOC RISERVA



VARIETA'

75% Sangiovese e altre uve rosse tipiche dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli a metà Settembre per Sangiovese, ad inizio Ottobre per le altre varietà

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con lunghe macerazioni che possono superare i 20 giorni

AFFINAMENTO

Assemblaggio delle varietà in botti di rovere francese per 24 mesi, affinamento in acciaio per 6 mesi e maturazione in bottiglia per altri 6 mesi

COLORE

Rosso rubino carico, intenso ed imperscrutabile.

AROMI

Profumo di frutti rossi e neri di bosco maturi che integrandosi ad aromi terziari di cannella e cioccolato, contribuiscono alla formazione di un ricco e complesso bouquet di un grande vino rosso

GUSTO

Pieno ed elegante, corposo, viscoso e di grande struttura, bilanciato da un tannino vellutato

ABBINAMENTI

Carni rosse e arrosti ma anche salumi e formaggi stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15/20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

FORMATO L

0,75 | 1,5