



ROFV UMBRIA ROSSO IGT



VARIETA'

100% uve rosse tipiche dell'areale di produzione di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce, vinificazione a temperatura costante e controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio per 36 mesi, maturazione in rovere per 12 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino tendente a tonalità granate

AROMI

Profumo intenso di frutti rossi come ribes, impreziosito da note di pepe, cioccolato e sottobosco

GUSTO

Molto pieno e persistente, con un importante tannino

ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con salumi nobili e speziati come il culatello e la finocchiona, formaggi stagionati e primi piatti saporiti come lasagne o bucatini all'amatriciana

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

FORMATO L

0,75