

montefalco

Denominazione di Origine Controllata



VARIETÀ
Sangiovese 60%, Merlot 30%
Sagrantino 10%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16 gradi

ALCOOL
14 % vol

FORMATO
750 ml, 1500 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000

ANNATA
2016

GRAPE VARIETY
Sangiovese 60%, Merlot 30%
Sagrantino 10%

SERVING TEMPERATURE
16 degrees

ALCOOL
14 % vol

SIZE
750 ml, 1500 ml

BOTTLES PRODUCED
20.000

VINTAGE
2016

RACCOLTA - Manuale in cassette.

VIGNETO - Esposto a sud/ovest, 5.430 ceppi/ha, resa 90 q.li/ ha, quota 300 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Fermentazione alcolica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 22 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio inox. Affinamento in acciaio per circa 20 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

DEGUSTAZIONE - Di colore rosso rubino luminoso, si apre con sentori di mora e visciole, per poi regalare profumi più evoluti di cioccolato, ed erbe aromatiche. Secco, morbido, ottima tannicità, di buon equilibrio ed elegante beva.

ABBINAMENTO - Perfetto con una grigliata di carne o dei formaggi di media stagionatura.

HARVEST - Manual in small cases.

VINIFICATION - South/west exposition, 5.430 vines/ha, yield 90 q.li/ ha, height 300 m a.s.l.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature with maceration on the skins for about 22 days. Malolactic fermentation in stainless steel tank. Refining in steel tanks for 20 months and in bottle for another 4 months.

TASTING - Bright ruby red color, it opens with hints of blackberry and cherries, passing then over to more evolved scents of chocolate and aromatic herbs. Dry, soft, with exceptional tannins. A well balanced wine that ensures an elegant drinkability.

FOOD PAIRING - Perfect with grilled meat or medium-aged cheeses.