

ROSSO MAIONE

Denominazione di Origine Controllata
MONTEFALCO - ROSSO
RISERVA



VARIETÀ
Sangiovese 60%, Shiraz 25%
Sagrantino 15%

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16/18 gradi

ALCOOL
14,5 % vol

FORMATO
750 ml, 1500 ml, 3000ml

BOTTIGLIE PRODOTTE
10.000

ANNATA
2015 RISERVA

GRAPE VARIETY
Sangiovese 60%, Shiraz 25%
Sagrantino 15%

SERVING TEMPERATURE
16/18 degrees

ALCOOL
14,5 % vol

SIZE
750 ml, 1500 ml, 3000ml

BOTTLES PRODUCED
10.000

VINTAGE
2015 RISERVA

RACCOLTA - Raccolta manuale in cassette.

VIGNETO - Terreno calcareo, esposto a sud/est, 5.430 ceppi/ha, resa 60 q.li/ha, quota 350 m s.l.m.

VINIFICAZIONE - Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per circa 25 giorni. Fermentazione malolattica separata per tipologia, in barriques di rovere francese e successivo affinamento di 18 mesi. Il vino dopo l'assemblaggio riposa in acciaio fino alla messa in bottiglia che avviene senza filtrazione dove terminerà il suo affinamento fino all'entrata in commercio.

DEGUSTAZIONE - Di colore rosso rubino carico. All'olfatto si presenta intenso, persistente, fine, con sentori di mora e ciliegia mature e lievi note di cannella. Al sapore è secco, sapido, caldo, giustamente tannico, di buon corpo e continuo. Lunga la persistenza e vicino il perfetto equilibrio. Il retrogusto ci riporta note fruttate e speziate.

ABBINAMENTO - Arrosti importanti e formaggi stagionati.

HARVEST - Manual in small cassettes.

VINEYARD - Limestone and clay, facing south/east, 5.430 vines/ha, yield 60 q.li/ha, height 350 m a.s.l.

VINIFICATION - Fermentation in stainless steel at controlled temperature with fermentation on the skins for 25 days. Malolactic fermentation separated by type in French oak barrels, then aged for 18 months. After assembly, the wine rests in steel until bottling which takes place without filtration where it will finish its refinement until it enters the market.

TASTING - Ruby red color. The nose is intense, persistent, with hints of blackberry and ripe cherry and subtle notes of cinnamon. The flavor is dry, savory, warm, tannic, full-bodied and continuous. Lingering finish and close to the perfect balance. The aftertaste is made of fruity and spicy notes.

FOOD PAIRING - Important roasts and aged cheeses.