

---

# VINO ROSSO : MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Vino Rosso : Montefalco Rosso D.O.C. ( Denominazione di Origine Controllata )



Il Gioiello della Famiglia Montioni ,

ideale per chi qualche volta ama rompere le righe e regalarsi qualcosa di sensazionale .

## Scheda tecnica

### Montefalco Rosso D.O.C. MONTIONI

**TIPOLOGIA :** Vino Rosso da medio invecchiamento

**ZONA DI PRODUZIONE :** Territorio di Montefalco

**UVE :** Sangiovese 65% Merlot 20% Sagrantino 15%

**ALTITUDINE :** 450 M s.l.m.

**VENDEMMIA :** A Mano a seconda delle diverse epoche di maturazione dei vitigni ( Settembre – Ottobre )

**VINIFICAZIONE :** fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 15 giorni

**MATURAZIONE :** In botte di legno piccola francese per 12 mesi

**AFFINAMENTO :** 4 mesi in bottiglia

**COLORE :** Rosso rubino carico e brillante

**PROFUMO :** Elegante si apre con sentori di Spezie , Bacche , Prugne Mature e chiude con note di More selvatiche

**GUSTO :** Equilibrato con i suoi tannini persistenti ma non aggressivi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO :** 18°

**GRADAZIONE ALCOLICA :** 13,5% vol.

**ABBINAMENTI :** Si abbina perfettamente con le Carni rosse alla brace , Formaggi piccanti e Verdure grigliate .

**FORMATO :** ml 750

**CONSIGLI :** prima del consumo aprire la bottiglia 1 ora prima .