

Montefalco Rosso DOC

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un vino di grande carattere, frutto dell'unione del Sangiovese (70%), il Merlot, il Sagrantino e il Cabernet. Ne origina un vino dal colore rosso con riflessi violacei, al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo e nel finale note di cacao e confettura di prugna. Al palato si presenta armonico ed elegante, con tannini nobili, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

TECNICA COLTURALE

Deriva dai migliori vigneti della tenuta curati meticolosamente in ogni fase dello sviluppo della pianta. Hanno una densità di 4000 piante ad ettaro e la produzione è di circa 50q.li/ha. Il segreto di questo vino rimane affidato alle sapienti mani, che con attente potature ed una cura impeccabile della parete fogliare ci permettono di arrivare all'appuntamento di inizio Luglio, quando inizia l'invaiaatura e si procede al diradamento dei grappoli lasciando solo i più belli e gli spargoli ben esposti.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate in epoche diverse per far raggiungere ad ogni varietà il giusto grado di maturazione. La raccolta e la selezione dei grappoli avviene rigorosamente a mano, la diraspatura è delicatissima cercando di mantenere l'acino più integro possibile. Il diraspato viene inviato ai tini di fermentazione a temperatura controllata, attenti rimontaggi assicurano ossigeno vitale per i lieviti, la temperatura di fermentazione si aggira intorno ai 23-25°C. Di tanto in tanto effettuiamo delle follature per rompere il cappello e per estrarre colore e tannini in maniera delicata insieme ad un paio di Delestage.

AFFINAMENTO

Il vino affina per circa 12-14 mesi in legno ed altri 4-6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°

ABBINAMENTI

Un grande classico della tavola umbra, si abbina perfettamente a tutti i piatti della nostra tradizione: dagli antipasti a base di salumi e formaggi stagionati ai primi con ragù di carne o cinghiale. Ottimo con tutte le carni rosse, specialmente con agnello e selvaggina.

BICCHIERE

Baloon classico



Veronelli 2020 - Montefalco Rosso DOC 2016
Medaglia di Bronzo Decanter 2019: Montefalco Rosso Doc 2016



CODICE EAN
8059020150129



PALLETTIZZAZIONE PRODOTTO

N. Pezzi per cartone: 6
N. Cartoni per piano: 25
N. Piano per pallett: 4
N. Cartoni per pallett: 100
Altezza pallett (cm): 140
Peso pallett (kg): 725

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it