

Lorena –

Montefalco DOC Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un rosso moderno, corposo ma allo stesso tempo di facile beva è un blend dal 70% di sangiovese, 15% di Vitigni Autoctoni 10% di Merlot e 5% di Cabernet. Il colore è rosso rubino, al naso si catturano sentori di frutta rossa matura, ribes e lamponi su tutti. In bocca è corposo e avvolgente con tannini morbidi e piacevoli.

TECNICA COLTURALE

Vigneti di Sangiovese, Vitigni Autoctoni, Merlot e Cabernet allevati a cordone speronato con 4000 ceppi ad ettaro e produzioni di circa 100 q.li.

VINIFICAZIONE

Ogni varietà viene raccolta al suo giusto grado di maturazione e vinificata separatamente, fermentano tutti in botti di acciaio a temperatura controllata, al termine della fermentazione malo lattica i vini vengono riuniti per formare il blend.

AFFINAMENTO

In barriques di rovere francese e successivamente in botti di cemento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI

Ottimo con salumi e formaggi stagionati, si esalta con paste a base di carne o cacciagione. Vino ideale per grigliate di carne e brasati.

BICCHIERE

Balloon



CODICE EAN
8059020150037

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

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