

# Miracolo Nascosto – Montefalco Doc Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

La tradizione millenaria ha dettato l'uvaggio di questo vino e il suo successo. Il colore è rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo; nel finale note di cacao e confettura di prugna. È corposo, con tannini non invadenti, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

## TECNICA COLTURALE

I vigneti di Sangiovese, Vitigno Autoctono, Merlot e Cabernet si trovano a 200 metri di altezza ai piedi di Montefalco. Il terreno è di medio impasto e con una buona presenza di scheletro. Sono allevati a cordone speronato con una densità di 5000 piante ad ettaro. La produzione è programmata intorno agli 80 quintali ad ettaro, togliendo, durante la fase vegetativa, i grappoli non ben esposti e quelli troppo in competizione con gli altri. Questo permette di portare in cantina uva sana e al giusto grado di maturazione.

## VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate in epoche diverse per far raggiungere ad ogni varietà il giusto grado di maturazione. La diraspatura è delicatissima cercando di mantenere l'acino più integro possibile. Il diraspato viene inviato alle tine di fermentazione a temperatura controllata, dove, un impianto di rimontaggio del mosto computerizzato irrorà le bucce con il mosto, periodicamente viene fatto un delestage per rompere il cappello della vinaccia. Finisce la fermentazione malo lattica in botti di acciaio.

## AFFINAMENTO

In botti di cemento per circa sei mesi, tre mesi in barrique di rovere.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

## ABBINAMENTI

Si abbina perfettamente a tutti i piatti della tradizione umbra. Ottimo con antipasti a base di salumi, torta di formaggio, formaggi stagionati e coratella. Indicato anche per primi con ragù di carne o cinghiale, ma anche con tutte le carni rosse specialmente alla griglia.

## BICCHIERE

Balloon

# MIRACOLO



**CODICE EAN**  
8054729200960

**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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