

# MONTEFALCO ROSSO

DOC

---

SANGIOVESE 70%, SAGRANTINO 15%, MERLOT 15%

---

## VINIFICAZIONE

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce per 14 giorni.

## MATURAZIONE

18 mesi in botti di acciaio.

## ANALISI VISIVA

Colore rosso rubino intenso, limpido e consistente.

## ANALISI OLFATTIVA

Ingresso elegante, intenso, armonico con riconoscimenti di frutta e note balsamiche. Complesso e fine.

## ANALISI GUSTATIVA

Buona sapidità, mineralità, persistenza, eleganza e finezza. Equilibrato grazie ai tannini vellutati e ben integrati alla struttura del vino tessuta e di corpo. Frutta rossa, matura, note di sottobosco, iodio, china, carruba e spezie dolci.

## ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione, cinghiale, formaggio pecorino di moderata stagionatura.

Temperatura di servizio

16°C

## WINEMAKING

*Spontaneous fermentation with natural yeasts and maceration on the skins for 14 days.*

## MATURATION

*18 months in stainless steel.*

## APPEARANCE

*Intense ruby red, clear and consistent.*

## BOUQUET

*Elegant, with beautiful contrasts. Intense and harmonious with fruity, balsamic notes. Complex and fine.*

## PALATE

*Good salty minerality, persistence, elegance and finesse. Balanced thanks to the velvety, integrated tannins. Well structured and full bodied. Ripe, red fruit, with notes of undergrowth, iodine, quinine and carob. Sweet spices.*

## PAIRINGS

*Red meats, game, wild boar, medium aged pecorino cheese.*

## SERVING TEMPERATURE

16 °C

