



MONTEFALCO RISERVA

MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC

Varietà: 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Prima annata prodotta: 1993

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.
Resa per ettaro 60-70 q

Affinamento: 20 mesi in barrique di rovere francese
e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: nella sua ampiezza troviamo ciliegia sotto
spirito e cioccolato, violetta, vaniglia e ancora spezie

Gusto: pieno e morbido perfettamente bilanciato
da un tannino vibrante e vellutato

Abbinamenti: questo vino strutturato e ampio,
è esaltato se abbinato a carni rosse ed arrostiti.
Ottimo anche con salumi stagionati.

Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: 10-15 anni

Formato L: 0,75 / 1,5