



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