



MONTEFALCO
ROSSO
DENOMINAZIONE
CONTROLLATA

Classificazione Montefalco Rosso DOC

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

Bottiglie prodotte 180.000

Altitudine 200-300 metri sul livello del mare

Resa per ettaro 90-100 q

Sistema di allevamento Cordone Speronato

Densità di impianto 5.000-6.000 piante per ettaro

Affinamento 12 mesi in legno (70% botte di rovere di Slavonia; 30% barrique di rovere francese), almeno 4 mesi in bottiglia

Tipo di suolo Argilloso, Calcareo

Epoca vendemmiale Settembre-Ottobre

Prima annata prodotta 1975

Potenziale di affinamento 6-8 anni

Temperature di servizio e abbinamenti Questo vino rosso, servito a una temperatura di 18°C, può essere gustato in abbinamento a carni rosse e bianche, salumi e formaggi stagionati.

MONTEFALCO
ROSSO



Classification Montefalco Rosso DOC

Variety 70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Bottles produced 180.000

Altitude 200-300 meters above sea level

Yield per hectare 9-10 tons

System of growing Spurred Cordon

Vine density 5.000-6.000 vines per hectare

Aging 12 months in wood (70% in Slavonian barrels; 30% in French oak barrique), minimum 4 months aging in bottle

Type of soil Limestone, Clay

Time of harvest September-October

First vintage produced 1975

Aging potential 6-8 years

Serving temp and pairing suggestions This red wine, best served at a temperature between 64-65°F, can be enjoyed by itself or with food, such as red and white meats, charcuterie, or aged cheeses.