

Montefalco Rosso RISERVA D.O.C.

Solo nelle migliori annate.

Uve: 60% sangiovese, 25% merlot, 15% sagrantino.

Vinificazione: le uve raccolte a mano (resa inferiore a 100 qli ad ha). Vengono lasciate a macerare per circa 30 giorni. Successivamente viene messo a maturare in barriques per circa 24 mesi.

Tenore alcolico: circa 14°.

Colore: rosso rubino tendente al granato.

Profumi: frutti di bosco, toni vegetali, vaniglia, liquirizia.

Sapore: grande struttura e persistenza, ottimo equilibrio.

Bottiglia da 375 ml - 750 ml - 1,5 l



Only produced in the best years.

Grape variety: 60% sangiovese, 25% merlot, 15% sagrantino.

Vinification: the grapes are harvested by hand (with a yield that is less than 100 quintals per hectare). The maceration process lasts for 30 days. Subsequently the wine is aged for 24 months in barriques.

Strength: approximately 14°.

Colour: ruby red with a tendency to garnet.

Nose: fruits of the woods, with earthy overtones, vanilla and liquorice.

Palate: elegant structure and finish, excellent balance.