

# 🍀 / Montefalco Rosso

Denominazione di origine controllata

## **Varietà:**

70% sangiovese, 15% sagrantino, 15% merlot e cabernet sauvignon, da agricoltura sostenibile

## **Caratteristiche dei vigneti:**

impianti del 1995 allevati a cordone speronato con esposizione sud-ovest, suoli di argille bianche e tracce di calcare

## **Produzione e densità media:**

5.500 ceppi per ettaro con una produzione di 1,2 kg di uva per pianta (65 quintali/ha)

## **Vendemmia:**

raccolta manuale nell'ultima decade di settembre e prima metà di ottobre, differenziata a seconda della varietà delle uve

## **Vinificazione:**

le uve delle diverse varietà sono raccolte e trasformate in tempi separati, vengono delicatamente pigiate ed il mosto ottenuto resta a macerare mediamente per 8/10 giorni sulle bucce, la fermentazione spontanea avviene a temperatura controllata in tini di acciaio, segue la svinatura e la fermentazione malo-lattica

## **Affinamento:**

18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 Hl e, dopo l'imbottigliamento, 6 mesi in bottiglia

