



T E N U T A  
A L Z A T U R A  
M O N T E F A L C O



## Montefalco Rosso

**Denominazione:** Montefalco Rosso D.O.C.  
**Zona di produzione:** Montefalco - Umbria  
**Vendemmia annata:** 2015  
**Num. di bottiglie:** 13.000

**Uvaggio:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%.  
**Altitudine media dei vigneti:** 350 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Medio impasto ben strutturato  
**Resa per ettaro:** 80 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone Speronato

**Vinificazione:** In rosso con prolungata macerazione a temperatura controllata.

**Temperatura di Fermentazione:** 28 °C

**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni

**Affinamento:** 14 mesi in barriques e minimo 4 mesi in bottiglia

**Temperatura di Servizio:** 16 - 18 °C

**Gradazione Alcolica:** 14%

**Note organolettiche:** Dall'unione tra la potenza del Sangiovese e del Sagrantino e la piacevolezza del Merlot nasce il Montefalco Rosso doc della Tenuta Alzatura. Il vino è dunque frutto di un felice connubio e della volontà di creare una variazione sul tema del Sagrantino. L'aroma ricorda la confettura, con note prevalenti di mora e di ribes. La struttura è ampia e armonica

**Abbinamenti:** Taglieri di salumi umbri, formaggi di medi stagionatura

TENUTA DELLA  
FAMIGLIACECCHI

Tenuta Alzatura

Località Fratta Alzatura - 06036 Montefalco - Perugia - Italy

Tel.: +39 0742 399435 Fax: +39 0742 399435

email: [info@tenuta-alzatura.it](mailto:info@tenuta-alzatura.it) [www.tenuta-alzatura.it](http://www.tenuta-alzatura.it)