



Montefalco Rosso

Denominazione: Montefalco Rosso D.O.C.
Zona di produzione: Montefalco - Umbria
Vendemmia annata 2016
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 www.tenuta-alzatura.it