



Montefalco Rosso

Denominazione: Montefalco Rosso D.O.C.
Zona di produzione: Montefalco - Umbria
Vendemmia annata: 2020
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: 50% Cordone Speronato, 50% Guyot

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 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