



MONTEFALCO ROSSO DOC ARQUATA ADANTI

DENOMINAZIONE: MONTEFALCO DOC

PROVENIENZA: COMUNE BEVAGNA

COLORE: rosso rubino brillante e sfumature rosso granato

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VITIGNI PRINCIPALI: SANGIOVESE E SAGRANTINO

VINIFICAZIONE: diraspatura, fermentazione e macerazione in vasche di acciaio inox, temperatura controllata a 28°C, per 15 gg con rimontaggi giornalieri.

PROFUMO: toni balsamici e note fruttate

SAPORE: Palato fresco dal tannino equilibrato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: piatti saporiti e formaggi stagionati

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

ALLERGENI:

NOTA: Affinamento in botti di rovere per 12 mesi prima dell'imbottigliamento.