



# MONTEFALCO ROSSO DOC ANTONELLI

**DENOMINAZIONE:**

Montefalco doc

**PROVENIENZA:**

Montefalco

**COLORE:**

Rosso rubino

**GRADAZIONE ALCOLICA:**

14%

**VITIGNI PRINCIPALI:**

sangiovese 70% sagrantino 15% e montepulciano 15%

**VINIFICAZIONE:**

vinificazione separata per varietà, e fermentazione sulle bucce per 2/3 settimane.

**PROFUMO:**

Profumo intenso e fruttato, ricorda ciliegia e frutti di bosco.

**SAPORE:** Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del sangiovese gli conferisce ottima bevibilità.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** Vino da tutto pasto, si abbina a primi piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16 -18°C

**ALLERGENI:** solfiti

**NOTA:** la repressione frodi vieta l'utilizzo della parola "sagrantino" se non in relazione ai docg, e l'uso della parola "montepulciano", sempre. Quindi abbiamo dovuto cambiare la dicitura nel nostro sito scrivendo "70% sangiovese, 15% dell'uva tipica di Montefalco e 15% di altri vitigni a bacca rossa"