



## MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

**DENOMINAZIONE:**  
Montefalco Rosso D.O.C.

**PROVENIENZA:**  
Montefalco, Bevagna

**COLORE:**  
rosso rubino tendente al granato

**GRADAZIONE ALCOLICA:**  
14,5% vol.

**VITIGNI PRINCIPALI:**  
Sangiovese 65%, Merlot 20%, Sagrantino 15%

**VINIFICAZIONE:**  
fermentazione a temperatura controllata,  
macerazione dai 15 ai 20 giorni,  
affinamento in botti di cemento

**PROFUMO:**  
Profumo intenso e fruttato, ricorda  
ciliegia e frutti di bosco.

**SAPORE:**  
armonico vellutato

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**  
piatti rustici della tradizione contadina,  
carni, formaggi stagionati e piccanti

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**  
18-20 gradi

**ALLERGENI:**  
non presenti