



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"