Dionigi

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.

Il blend di Sagrantino, Merlot e Sangiovese, rende questo vino particolarmente strutturato, piacevole ed equilibrato, l'affinamento in rovere non troppo lungo, lascia piacevoli note fruttate che si traducono in un colore rosso rubino intenso. Lo possiamo abbinare alle carni ma anche a primi piatti molto strutturati. Servire a 18°C.

The blend of Sagrantino, Merlot and Sangiovese makes this particularly structured wine enjoyable and balanced. Moderately long oak aging leaves pleasant fruity notes that result in an intense ruby red color. It can be served with meat but also with rich first dishes. Serve at 18°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione
Montefalco Rosso D.O.C.

Zona di produzione
Bevagna

Vitigno
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Esposizione vigneto
Sud

Età dei vigneti
10/15 anni

Altitudine
260 m s.l.m.

Sistema di allevamento
Cordone speronato

Numero ceppi per ettaro
5.500

Caratteristiche terreno
Calcareo Argilloso

Produzione per ettaro
70 q. li

Vinificazione
Macerazione con le bucce per circa 15 giorni

Maturazione
12 mesi in barrique di 1°,2°e 3° passaggio

Affinamento in bottiglia
Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte
Circa 30.000

Caratteristiche
Alla vista si presenta con un colore rosso vivace ed intenso, al naso con profumo di ribes rosso e visciole, al gusto risulta giustamente tannico, armonico e di corpo con note di frutta rossa matura nel finale

Particolarità
Questo vino è volutamente non filtrato

Abbinamenti
Primi piatti ben strutturati e carni rosse alla brace

Temperatura di servizio
18° C.

Consiglio per la mescita
Aprire almeno un'ora prima e se possibile versare in un decanter per una perfetta ossigenazione

Appellation
Montefalco Rosso D.O.C.

Produced in
Bevagna, Umbria

Grapes
70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Aspect
South-facing

Age of vineyard
10/15 years

Altitude
260m a.s.l.

Training system
Spurred cordon

Vines per hectare
5,500

Soil type
Limestone, clay

Production per hectare
7 tons

Vinification
On-skin maceration for 15 days

Ageing
12 months in barriques

Bottle ageing
Minimum 6 months

Bottles produced
About 30,000

Tasting notes
A lively, intense ruby red. On the nose, aromas of redcurrants and sour cherries. The resulting taste is very harmonious with well-balanced tannins and a well-structured body, with mature red fruit flavours sustained throughout the long, finish

Special feature
This wine is deliberately left unfiltered

Food pairing
Strongly flavoured first courses and grilled red meats

Serving temperature
18° C.

Serving suggestion
Open at least an hour before drinking, and if possible, decant to obtain the perfect oxygenation