

NAPOLINI
M O N T E F A L C O



Montefalco
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Rosso



Area geografica: Montefalco
Uvaggio: Sangiovese 70%,
Sagrantino 15%, Montepulciano 15%
Raccolta: prima decade di ottobre
Bottiglie: 30.000
Allevamento: cordone speronato
Altitudine: 300 mt s.l.m.
Superficie vigneto: 7 ha
Tipologia terreno: calcareo
Esposizione vigneto: sud est
Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro
Resa per ettaro: 80 quintali
Vinificazione: fermentazione e macerazione in acciaio a temperatura controllata, fermentazione malolattica svolta
Affinamento: 5 mesi in barrique, 12 in botti di rovere di slavia e 8 mesi in bottiglia.
Colore: rosso rubino brillante con una leggera unghia granata
Aroma: sentori di frutta rossa in confettura con note di sottobosco e di spezie
Gusto: equilibrato caldo, tannini non aggressivi e buona persistenza, in chiusura piacevole nota speziata
Servizio: 18°c
Formato: ml 375 ,ml 750, ml 1500
Abbinamento gastronomico: accompagna primi piatti saporiti come risotti, tagliatelle, ravioli e carni al forno (maiale e selvaggina) allo spiedo o grigliate.

Azienda Agraria Napolini
di Scattini Tiziana
Loc. Gallo di Montefalco (PG) - Italy
Tel +39 0742 379362 Fax +39 0742 371119
info@napolini.it - www.napolini.it