

NAPOLINI  
MONTEFALCO



Rosso  
dei Monti



**Area geografica:** Montefalco

**Uvaggio:** 70% Sangiovese, 7% Sagrantino, 8% merlot, 5% Ciliegiole e 10% Montepulciano.

**Raccolta:** a mano, dagli ultimi dieci giorni di settembre ai primi dieci giorni di ottobre.

**Bottiglie:** 10.000

**Allevamento:** cordone speronato

**Altitudine:** 300 mt s.l.m.

**Superficie vigneto:** 8 ha

**Tipologia terreno:** calcareo

**Esposizione vigneto:** sud est

**Densità di impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Resa per ettaro:** 80 quintali

**Vinificazione:** fermentazione e macerazione per un periodo di 10/15 gg

**Affinamento:** in bottiglia per 3 mesi

**Colore:** rosso rubino brillante

**Aroma:** intenso con sensazioni e note di frutti rossi e spezie

**Gusto:** di buona struttura, dai tannini maturi e di lunga persistenza

**Servizio:** 18° c

**Formato:** ml 750, ml 375

Abbinamento gastronomico: si accompagna bene a carni arrosto e formaggi saporiti

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