

# MONTEFALCO ROSSO DOC



CANTINA  
LA VENERANDA  
— 1568 —

Colore rosso rubino intenso. Questo vino è il risultato di un perfetto blend di tre uvaggi: Sangiovese, Merlot e Sagrantino. Al naso apre con sentori di frutto rosso, armonizzato dalla presenza del Sagrantino che completa i toni con sensazioni di fragolina di bosco e lampone. Vino di buona struttura e potenza alcolica, di buona freschezza e sapidità. Vino armonioso e ben bilanciato.

VITIGNI:	65% Sangiovese, 10% Merlot, 25% Sagrantino
ZONA DI PRODUZIONE:	Montefalco
TERRENO:	Terreni di origine sedimentaria, debolmente argillosi con presenza di ghiaie e di calcare
ALTITUDINE:	300 s.l.m.
ESPOSIZIONE:	Sud - Sud Est
SESTI D'IMPIANTO:	3.000 piante/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETARO:	70 q/ha
VENDEMMIA:	Metà settembre
VINIFICAZIONE:	Tradizionale, in acciaio, contatto con le bucce per 15/20 giorni temperatura controllata a 20/25 °C, con rimontaggi giornalieri.
AFFINAMENTO:	Leggero passaggio in botti di rovere
POSSIBILITA' DI INVECCHIAMENTO:	5 - 7 anni
COLORE:	Rosso rubino intenso
PROFUMO:	Sentori di frutto rosso, ciliegia, fragolina di bosco e lampone; finale erbaceo
SAPORE:	Buona struttura e potenza alcolica, fresco e sapido; sottile la trama tannica
ALCOOL:	14,5 % gradi volume
DEGUSTAZIONE:	Temperatura 16-18 °C
ABBINAMENTI:	Vino versatile nell'abbinamento, importante se abbinato con primi piatti della tradizione: tagliatelle fatte in casa condite con sugo d'oca; particolarmente adatto a carni rosse o agnello alla brace

Intense ruby color. This wine is the result of the perfect blend of three grape varieties, Sangiovese, Merlot and Sagrantino. All three come together to form a well structured and alcoholic wine with scents of red fruits, herbs, wild strawberries and raspberries. Its freshness and dryness on the palate lead to a reduced perception of alcohol and a continuous fruity flavour. An harmonic and well balanced wine.

VINE VARIETY:	65% Sangiovese, 10% Merlot, 25% Sagrantino
AREA OF PRODUCTION:	Montefalco
SOIL COMPOSITION:	Soil of origin sedimentary, weakly clay with presence of gravel and of Limestone.
ALTITUDE:	300 mt a.s.l.
ORIENTATION:	South-South-East
LAYOUT:	3.000 vines per hectare
PRUNING:	Spur-pruned Cordon
YIELD PER HECTARE:	70 q/ha
HARVEST:	Mid-September
VINIFICATION:	Traditional, in steel containers, contact with the skins for a duration of 15/20 days at a constant temperature of 20/25°C, daily stirred
AGING:	In oak barrels for a short time
AGING THRESHOLD:	5-7 years
COLOR:	Intense ruby color
OLFACTORY NOTE:	Fresh red fruits, cherries, wild strawberries and raspberry, with a final herbal note.
FLAVOR:	Good structure and alcoholic power, fresh and fruity; smooth tannic taste
ALCOHOL CONTENT:	14,5 %
DRINKING TEMPERATURE:	16-18 °C
MATCHING DISHES:	A very versatile wine, its best match is with traditional first courses, such as home made tagliatelle with duck ragout, red meats and roasted lamb.

