

CÒLPETRONE



MONTEFALCO ROSSO DOC

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Sangiovese, Sagrantino e Merlot

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: fermentazione con macerazione a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; alla svinatura il vino prosegue l'affinamento sulle proprie fecce fini in vasche di acciaio seguito da alcuni mesi in bottiglia

NOTE DI DEGUSTAZIONE: sapore pieno, rotondità avvolgente, il tannino conferisce forza e carattere. Temperatura di servizio: 18° C, da servire in calice di medie dimensioni. Ideale con carni sia bianche che rosse, alla griglia o arrosto