

CÒLPETRONE



MONTEFALCO ROSSO DOC

Denominazione di Origine Controllata

ZONA DI PRODUZIONE: Gualdo Cattaneo (PG)

UVE: Sangiovese, Sagrantino e Merlot

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve vengono vendemmiate mantenendole separate per tipologia e appezzamento; fermentazione con macerazione in serbatoi di acciaio per 15 giorni a temperatura controllata (24°-28° C) con rimontaggi giornalieri e délestage; alla svinatura il vino viene trasferito in serbatoi di acciaio dove rimarrà in affinamento per 10 mesi seguiti 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