

## Montefalco Rosso – Bocale



### LA VIGNA:

- Zona di produzione: Montefalco (Perugia)
- Uvaggi: Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 10% e Colorino 5%
- Vendemmia: Terza decade di settembre – prima decade di ottobre. Raccolta a mano nei vigneti di proprietà
- Vinificazione: Esclusivamente con fermenti naturali. Vino non sottoposto ad alcun tipo di stabilizzazione e filtrazione. Eventuale presenza di sedimenti è da considerarsi garanzia di genuinità
- Affinamento: In botti e barrique per 12 mesi principalmente in Botte di rovere e affinamento in bottiglia per 6 mesi
- Invecchiamento: Capacità di affinamento di almeno 7-10 anni, se conservato in condizioni ideali.

### IL VINO:

- Colore: Rosso rubino con riflessi violacei
- Profumo: Al naso presenta profumi tipici di more, ribes e macchia mediterranea, con note speziate e di vaniglia
- Gusto: Al palato è un vino di buona struttura, armonico, con tannini dolci ed ottima persistenza gustativa.