



*Dionigi*

## MONTEFALCO ROSSO RISERVA

D.O.C.

Come tradizione dei vini della nostra azienda anche questo rosso è di notevole struttura e dopo il lungo affinamento, la sua nota tannica risulta morbida ed elegante, ovviamente non mancano le note speziate derivate dall'affinamento in rovere. Riconoscibile anche la piccola percentuale di cabernet sauvignon contenuta in esso oltre al Sagrantino, al Merlot e al Sangiovese. Il suo colore è rosso rubino intenso con riflessi leggermente granati. Ottimo abbinamento per carni alla brace ma anche con i formaggi stagionati. Servire a 18/20°C.

According to our tradition, another full-bodied wine in which the tannic note has become soft and elegant after long aging in oak, which also delivers spicy notes. Even the small percentage of Cabernet Sauvignon together with Sangiovese, Sagrantino and Merlot is still recognizable. Its color is an intense ruby red with light garnet reflections. It perfectly suits grilled meat but also seasoned cheeses.

Serve at 18/20°C.

## SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

### **Denominazione**

Montefalco Rosso Riserva D.O.C.

### **Zona di produzione**

Bevagna

### **Vitigno**

70% sangiovese, 15% Sagrantino, 7,5%

Merlot,

7,5 % Cabernet Sauvignon

### **Esposizione vigneto**

Sud Est

### **Età dei vigneti**

10/15 anni

### **Altitudine**

260 m s.l.m.

### **Sistema di allevamento**

Cordone speronato

### **Numero ceppi per ettaro**

5.500

### **Caratteristiche terreno**

Calcareao Argilloso

### **Produzione per ettaro**

70 q. li

### **Vinificazione**

Macerazione con le bucce

per circa 15 giorni

### **Maturazione**

12 mesi in barrique francesi di 1°, 2°

e 3° passaggio, poi 12 mesi in botte grande di legno

### **Affinamento in bottiglia**

Minimo 6 mesi

### **Bottiglie prodotte**

Circa 4.000

### **Caratteristiche**

Alla vista si presenta con un colore rosso intenso, all'olfatto risulta intenso e persistente con sentori di spezie e frutti di bosco, al gusto è giustamente tannico, armonico e ben strutturato

### **Particolarità**

Questo vino è volutamente non filtrato

### **Abbinamenti**

Carni rosse alla brace

e formaggi ben stagionati

### **Temperatura di servizio**

18/20°C

### **Consiglio per la mescita**

Aprire almeno un'ora prima e se possibile versare in un decanter per una perfetta ossigenazione

### **Appellation**

Montefalco Rosso Riserva D.O.C.

### **Produced in**

Bevagna, Umbria

### **Grapes**

70% sangiovese, 15% Sagrantino, 7.5%

Merlot,

7.5 % Cabernet Sauvignon

### **Aspect**

South-East facing

### **Age of vineyard**

10/15 years

### **Altitude**

260m a.s.l.

### **Training system**

Spurred cordon

### **Vines per hectare**

5,500

### **Soil type**

Limestone, clay

### **Production per hectare**

7 tons

### **Vinification**

On-skin maceration

for about 15 days

### **Ageing**

12 months in French barriques,

then 12 months in large wooden casks

### **Bottle ageing**

Minimum 6 months

### **Bottles produced**

About 4.000

### **Tasting notes**

A lively and intense ruby red; on the nose, concentrated and persistent aromas of spices and fruits of the forest. In the mouth, well-structured and harmonious with balanced tannins

### **Special feature**

This wine is deliberately left unfiltered

### **Food pairing**

Grilled red meats and mature cheeses

### **Serving temperature**

18/20°C

### **Serving suggestion**

Open at least an hour before drinking and, if possible, decant to obtain perfect oxygenation