



Dionigi

MONTEFALCO ROSSO

D.O.C.

Il blend di Sagrantino, Merlot e Sangiovese, rende questo vino particolarmente strutturato, piacevole ed equilibrato, l'affinamento in rovere non troppo lungo, lascia piacevoli note fruttate che si traducono in un colore rosso rubino intenso. Lo possiamo abbinare alle carni ma anche a primi piatti molto strutturati.

Servire a 18°C.

The blend of Sagrantino, Merlot and Sangiovese makes this particularly structured wine enjoyable and balanced. Moderately long oak aging leaves pleasant fruity notes that result in an intense ruby red color. It can be served with meat but also with rich first dishes.

Serve at 18°C.

SCHEDA TECNICA - TECHNICAL CARD

Denominazione

Montefalco Rosso D.O.C.

Zona di produzione

Bevagna

Vitigno

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Esposizione vigneto

Sud

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
di 1°, 2° e 3° passaggio

Affinamento in bottiglia

Minimo 6 mesi

Bottiglie prodotte

Circa 30.000

Caratteristiche

Alla vista si presenta con un colore rosso vivace ed intenso, al naso con profumo di ribes rosso e visciole, al gusto risulta giustamente tannico, armonico e di corpo con note di frutta rossa matura nel finale

Particolarità

Questo vino è volutamente non filtrato

Abbinamenti

Primi piatti ben strutturati e carni rosse alla brace

Temperatura di servizio

18° C

Consiglio per la mescita

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

Appellation

Montefalco Rosso D.O.C.

Produced in

Bevagna, Umbria

Grapes

70% Sangiovese, 15% Sagrantino, 15% Merlot

Aspect

South-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 15 days

Ageing

12 months in barriques

Bottle ageing

Minimum 6 months

Bottles produced

About 30,000

Tasting notes

A lively, intense ruby red. On the nose, aromas of redcurrants and sour cherries. The resulting taste is very harmonious with well-balanced tannins and a well-structured body, with mature red fruit flavours sustained throughout the long, finish

Special feature

This wine is deliberately left unfiltered

Food pairing

Strongly flavoured first courses and grilled red meats

Serving temperature

18° C

Serving suggestion

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