


LUNGAROTTI

MONTEFALCO ROSSO

Montefalco DOC Rosso 2016 Biologico

TENUTA DI MONTEFALCO



Tipologia: rosso di media struttura.

Uve: Sangiovese, Merlot e Sagrantino raccolte a inizio settembre le prime due varietà e a metà ottobre la terza. Cordone speronato doppio; 4.000-5000 ceppi/ha; resa: 90 q.li/ha in media.

Terreno: esposto a Sud-Ovest, sciolto con tessitura sabbiosa-argillosa, poco profondo e con sottosuolo calcareo.

Vinificazione: fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 28 giorni. Seguono 12 mesi in barriques e botti da hl 30, quindi 10 mesi in bottiglia, prima di uscire sul mercato.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: complesso e di buona intensità, richiama la china, le spezie dolci e la cannella; elegante la progressione di note boisé, ben equilibrate con un persistente e fresco frutto rosso.

Gusto: di buona struttura e raffinata freschezza acida; tannino piacevole, lungo nel finale e con un bel richiamo alla tostatura e alle spezie dolci.

Alcool: 14% Vol.

Consumo: ha grande versatilità ed è destinato ad un consumo immediato così come ad una lunga conservazione. Servire a 16°C in calice ampio.

Abbinamenti: tegamaccio di pesce di lago, maialino in porchetta, zuppa di farro e legumi, coratella di agnello, gnocchetto di ragù di chianina profumato al timo, funghi porcini grigliati o trifolati.

Focus: vino moderno e versatile, deve al Merlot la sua morbida fragranza. Così come il Sagrantino, parla il linguaggio Lungarotti di armonia e piacevolezza.

Curiosità: le uve provengono dalla Tenuta di Montefalco in località Turrita.

Etichetta: veduta della nostra tenuta di Montefalco con i suoi 20 ha che circondano la cantina. In primo piano il falco, simbolo del borgo in cui era tradizione la caccia al falcone, grande passione dell'imperatore Federico II di Svevia che qui spesso si fermava.

Formato: ml 750.

Bottiglie prodotte: 30.000.