




LUNGAROTTI

MONTEFALCO ROSSO

Montefalco DOC Rosso 2017 biologico

TENUTA DI MONTEFALCO

Tipologia: rosso di media struttura.

Uve: Sangiovese e Merlot raccolte a inizio settembre e il vitigno principe di Montefalco raccolto a fine settembre. Potatura: cordone speronato doppio; densità di impianto 4.000-5.000 piante/ha; resa: 70 q.li/ha in media.

Terreno: di medio impasto con scheletro leggero; sottosuolo drenante e mediamente profondo. Esposizione Sud Ovest.

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

Colore: rosso intenso 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 dovuta ad una viva acidità; tannino piacevole, lungo nel finale e con un bel richiamo alla tostatura e alle spezie dolci.

Alcol: 14% Vol.

Consumo: servire a 16°C.

Abbinamento: 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: abbiamo iniziato a coltivare in regime biologico la nostra Tenuta di Montefalco nel 2010 e dal 2014 abbiamo deciso di certificare bio i vini che vi vengono prodotti.

Curiosità: secondo la legge italiana la varietà principe della zona di Montefalco può essere riportata in etichetta solo sui vini Montefalco Sagrantino DOCG ma non sulle altre DOC del territorio e pertanto in questa scheda non è indicata accanto al Sangiovese e al Merlot.

Etichetta: disegno della Tenuta di Montefalco. In primo piano il falco, simbolo di Montefalco che fu così chiamato dall'imperatore Federico II di Svevia che qui amava fermarsi per praticare la caccia al falcone.

Formato: 750 ml.

Bottiglie prodotte: 20.000.