



TENUTA BRANCALUPO

MONTEFALCO ROSSO

Montefalco DOC Rosso 2023

Stile: rosso territoriale di media longevità.

Vitigni: Sangiovese, Merlot, Sagrantino.

Potatura e resa: doppio cordone speronato; con una densità di impianto di 4.500 piante/ha e una resa di 90 q.li/ha.

Terreno: medio impasto, ricco di calcare, argilla e profondo.

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, con un persistente e fresco frutto rosso.

Sapore: di buona struttura e vibrante freschezza; tannino piacevole, lungo nel finale.

Alcol: 14,00% Vol.

Stappare: a 16-18°

Abbinamento tradizionale: maialino in porchetta accompagnato da funghi porcini grigliati.

Abbinamento vegetariano: zuppa di farro e legumi.

Abbinamento fusion: Anatra laccata alla pechinese con salsa hoisin.

Focus: vino contemporaneo e versatile, deve al ragionato blend la sua delicata freschezza e piacevole equilibrio. Piacevolezza, eleganza e profondità di sorso gli donano un carattere inconfondibile.

Curiosità: Il Montefalco rosso è un sapiente esercizio di blend territoriale. Il disciplinare prevede una base predominante di Sangiovese (60-80%), che conferisce freschezza e bevibilità, ma la vera "firma" del territorio è la percentuale di Sagrantino.

Etichetta: il "lupo" rappresenta l'essenza della Tenuta Brancalupo tra nobiltà, forza, equilibrio e appartenenza territoriale.

Formato: 750ml.