ACQUISTATO IL .....

Montefalco Rosso DOC 2014

Il Rosso Bio

Un vino elegante, pulito e potente, in scia perfetta con gli altri vini di Moretti Omero. Un Montefalco Rosso DOC che rispecchia pienamente i caratteri tipici della denominazione con un corpo e una struttura adatti ad un vino di grande qualità.

Montefalco significa Sagrantino ma non solo; a fianco del prodotto più rinomato troviamo una lunga serie di fratelli minori. Minori in fama ma certamente non per quanto riguarda la personalità: vini come il Montefalco Rosso incarnano infatti i sapori più rustici di questo territorio, rimanendo vini di facile approccio e di quotidiana bellezza. Moretti Omero è un?azienda che abbiamo imparato a conoscere e ad apprezzare per i suoi vini ricchi ed eleganti. Un?azienda certificata biologica da 25 anni, che ha scelto di investire in questa direzione molto prima di tante altre realtà. 14 ettari vitati a vitigni autoctoni e internazionali, per un?azienda che fa della gestione famigliare un vanto.

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud-est/sud-ovest, 420m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Umbria
Uve	Sangiovese 70%, sagrantino 15%, ciliegiolo, merlot, barbera 15%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Pasta lunga con sughi di carne. Carni rosse arrosto o alla griglia. Formaggi saporiti o stagionati
Vinificazione	Due settimane di fermentazione con macerazione in acciaio inox seguita da un riposo sulle fecce fini per 6 mesi. Affinamento di circa un anno in tonneau. Contenuto in solfiti ridotto, mantenuto intorno ai 50 mg/lt
Sensazioni	Note speziate colorano i profumi tipici di frutti di bosco e violetta. Percezione piacevole al gusto, con un tannino ben integrato nella struttura

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821