

Rosso di Montefalco

Montefalco DOC 2012

Tenuta Rocca dei Fabbri



Il Rosso di Montefalco Doc della Tenuta Rocca dei Fabbri è un vino che racconta la storia di questa azienda. Nata dalla volontà di Pietro Vitali l'antiquario porta nella cantina e nella vigna la sapienza di chi conosce il valore della storia in relazione alla sua epoca e alla modernità. Questo vino è esattamente l'espressione. Riposa nell'antica Rocca, ma vinifica in un moderno edificio ad essa collegato mediante un tunnel.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Montefalco |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2012 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Umbria |
| Localizzazione | Località Fabbri |
| Vitigno | Sangiovese 65% ;Sagrantino 15% ;Altre uve a bacca rossa 20% |
| Gradazione | 13.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Rosso rubino intenso e brillante |
| Gusto | Gusto armonico, strutturato, asciutto e persistente Vino con capacità di invecchiamento di almeno 6 anni |
| Profumo | Bouquet ricco, con sentori di frutti di bosco |
| Abbinamenti | Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina |
| Temperatura di servizio | 18°-20° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|--------------------------|--|
| Esposizione | Sud-Est |
| Altitudine | 200 m. s.l.m. m |
| Tipologia terreno | Mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità impianto | 5.000 piante per ettaro |
| Età ceppi | Tra gli 11 e i 17 anni |
| Resa per ettaro | 6.500 litri |
| Epoca vendemmia | Sangiovese prima settimana di Ottobre, Sagrantino ultima settimana di Ottobre |
| Vinificazione | Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e due rimontaggi al giorno. Fermentazione in fermentini in acciaio inox a 25°C |
| Affinamento | 8 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di rovere e poi in |

bottiglia