



MONTEFALCO ROSSO 2015

UVAGGIO:

70% SANGIOVESE 15% SAGRANTINO 15%
COLORINO

EPOCA DI VENDEMMIA:

metà settembre per Sangiovese e Colorino, inizio
Ottobre per il Sagrantino

VINIFICAZIONE:

raccolta manuale con cernita dei grappoli,
macerazione a freddo per 48 ore e
fermentazione condotta dai lieviti naturalmente
presente sulle uve, segue il contatto con le bucce per
circa 18 giorni.

AFFINAMENTO:

12 mesi in acciaio inox e 6 mesi in bottiglia

DATI TECNICI:

acidità 5,3 g/litro, ph 3,60 alcool 15% estratto secco
29 g/litro

IMBOTTIGLIATO:

Febbraio 2017