

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