

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