

Attunis

Montefalco DOC Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Un vino di grande carattere, frutto dell'unione del Sangiovese, nobile vitigno autoctono, il Merlot e il Cabernet. Ne origina un vino dal colore rosso con riflessi violacei, al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo e nel finale note di cacao e confettura di prugna. Al palato si presenta armonico ed elegante, con tannini nobili, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

TECNICA COLTURALE

Deriva dai migliori vigneti della tenuta curati meticolosamente in ogni fase dello sviluppo della pianta. Hanno una densità di 4000 piante ad ettaro e la produzione è di circa 50q.li/ha. Il segreto di questo vino è affidato alle attente potature e alla cura impeccabile della parete fogliare che permettono all'uva di svilupparsi in condizioni ottimali. Ad inizio invaiatura si procede al diradamento dei grappoli lasciando solo i più belli, spargoli e ben esposti.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate in epoche diverse per far raggiungere ad ogni varietà il giusto grado di maturazione. La raccolta e la selezione dei grappoli avviene rigorosamente a mano, la diraspatura è delicatissima cercando di mantenere l'acino più integro possibile. Il diraspato viene inviato ai tini di fermentazione a temperatura controllata; attenti rimontaggi assicurano ossigeno vitale per i lieviti, la temperatura di fermentazione si aggira intorno ai 23-25°C. Di tanto in tanto effettuiamo delle follature per rompere il cappello e per estrarre colore e tannini in maniera delicata insieme ad un paio di Delestage.

AFFINAMENTO

Il vino affina per circa 12-14 mesi in legno ed altri 4-6 mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI

Un grande classico della tavola umbra, si abbina perfettamente a tutti i piatti della nostra tradizione: dagli antipasti a base di salumi e formaggi stagionati ai primi con ragù di carne o cinghiale. Ottimo con tutte le carni rosse, specialmente con agnello e selvaggina.

BICCHIERE

Gran Baloon



CODICE EAN

8059020150129



Veronelli 2020 -
Montefalco Rosso
DOC 2016

Medaglia di Bronzo
Decanter 2019:
Montefalco Rosso Doc
2016

BENEDETTI&GRIGI

MONTEFALCO

Loc. La Polzella - 06083 - Montefalco (PG) /// 074. 2379136 - amministrazione@benedetti&grigi.it