

# Estia

## Montefalco DOC Rosso Riserva

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**CODICE EAN**  
805902015083

La selezione dei nostri migliori vigneti di Montefalco doc rosso , origina questo vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, al naso armonico ed elegante emergono frutti di bosco, lamponi e mirtillo , nel finale una nota di cacao. Gusto avvolgente ed equilibrato grazie ai suoi tannini morbidi, il retrogusto è molto persistente.

### TECNICA COLTURALE

Vigneti di sangiovese merlot cabernet e vitigni autoctoni allevati a cordone speronato con una densità di 4000 piante ad ettaro su terreni fortemente argillosi. La cura maniacale delle piante con una accurata selezione dei germogli e una forte riduzione della produzione a 40 q.li ad ettaro, permette ad esse di concentrare tutti i prodotti della sua fotosintesi in pochi grappoli ottimamente conformati

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano scegliendo solo i migliori grappoli che dopo essere stati depositi in piccole cassette vengono messe in cella frigorifera a 5° per 24 ore, successivamente vengono diraspate in maniera soffice e inviate in tini di fermentazione in acciaio a temperatura controllata dove il mosto viene continuamente rimontato sulle vinacce per avere la massima estrazione di aromi e colore. Al termine della fermentazione la vinaccia subisce una leggera pressatura e il mosto viene inviato nella botte di acciaio dove rimane fino al completamento della successiva fermentazione malolattica. Il vino ottenuto viene messo in barrique nuove di rovere francese dove passa circa 18 mesi.

### AFFINAMENTO

Barrique 18 mesi , bottiglia 4-6 mesi

### 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 Balloon



**BENEDETTI&GRIGI**

MONTEFALCO

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