

Falco Lanario - Montefalco Doc Rosso

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LA GAITA DEL FALCO



La sapiente unione di Sangiovese, Nobile vitigno Autoctono, Merlot, Cabernet origina un vino dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Al naso emergono frutti di bosco, lampone e mirtillo, nel finale note di cacao e confettura di prugna. Al palato si presenta morbido, con tannini non invadenti, acidità equilibrata e retrogusto persistente.

TECNICA COLTURALE

Terreni collinari situati a 300 metri di altezza, freschi e ricchi di argilla ospitano i vigneti delle cultivar che originano questo vino. Sono allevati a cordone speronato con una densità di 4000 piante ad ettaro. L'attenta cura della pianta ci permette di programmare la produzione intorno agli 80 quintali ad ettaro, per ottenere uve sane e ben equilibrate in tutti i suoi componenti.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e vinificate in epoche diverse per far raggiungere ad ogni varietà il giusto grado di maturazione. La diraspatura è delicatissima cercando di mantenere l'acino più integro possibile. Il diraspato viene inviato alle tine di fermentazione a temperatura controllata, dove, un impianto di rimontaggio computerizzato irrorerà le bucce con il mosto. Periodicamente viene fatto un delestage per rompere il cappello della vinaccia. Finisce la fermentazione malo lattica in botti di acciaio.

AFFINAMENTO

In botti di cemento per circa sei mesi, tre mesi in barrique di rovere e tre mesi in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

ABBINAMENTI

È un vino da tutto pasto, infatti, è ottimo con antipasti a base di salumi e formaggi stagionati, primi con ragù di carne o cinghiale, ma anche con tutte le carni rosse specialmente l'agnello e la selvaggina.

BICCHIERE

Baloon classico



CODICE EAN
8059020150150

BENEDETTI & GRIGI

MONTEFALCO

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