

Nettare del Falco

Umbria IGT Rosso Passito

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Dall'appassimento delle nostre migliori uve a bacca rossa origina questo vino dal colore rosso rubino intenso e dai sentori di frutta rossa , pepe e caffè. Nel finale si apre a note di erbe aromatiche e spezie. Il gusto è delicato con eleganti note di confettura, e un'armoniosa dolcezza ben bilanciata dal suo tenore alcolico.

TECNICA COLTURALE

Terreni collinari situati a 400 metri di altezza, ricchi di argilla ospitano le nostre viti allevate a cordone speronato con una densità di 4000 piante ad ettaro.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene a settembre ed è eseguita manualmente scegliendo i grappoli meglio esposti e sanitariamente perfetti, essi vengono adagiati uno affianco all'altro su apposite ceste forate, esse vengono portate in locali di appassimento a temperatura controllata e con ventilazione naturale. Dopo circa 60 giorni in base all'andamento stagionale le uve vengono diraspate molto delicatamente e messe a fermentare a temperatura controllata in tini di acciaio. Al raggiungimento dei 15-16° gradi alcolici la fermentazione si arresta naturalmente lasciando una parte di zuccheri intatta, a questo punto la vinaccia viene pressata in maniera tradizionale con il torchio meccanico.

AFFINAMENTO

In botti di acciaio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

ABBINAMENTI

Ottimo con tutti i dolci ma particolarmente con i tradizionali tozzetti umbri, ben si presta ad essere degustato in compagnia come vino da meditazione

BICCHIERE

Balloon



CODICE EAN
8059020150785

BENEDETTI & GRIGI

MONTEFALCO

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