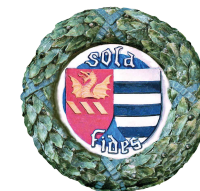


# Montefalco ROSSO D.O.C.



UVAGGIO	Sangiovese 60% , Sagrantino 15% , Merlot 25%
RESA PER ETTARO	90/100 q
VENDEMMIA	Dalla metà di Settembre alla metà di Ottobre
VINIFICAZIONE	In tanks di acciaio
ELEVAZIONE	In barriques 2° vino ed in tini tronco-conici grandi di rovere francese per almeno 6 mesi
AFFINAMENTO	In bottiglia per almeno 3 mesi
COLORE	Rosso rubino intenso con lievi tonalità granate
PROFUMO	Ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi
GUSTO	Buona struttura, morbido, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18-19 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt
ABBINAMENTI	Si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse

Vino di ottima fattura. Colore rosso rubino intenso, profumo ampio, elegante e con sentori di ciliegia, sapore morbido e voluminoso. Nell'antica tradizione del territorio di Montefalco, dopo aver selezionato le uve per la produzione di Montefalco Sagrantino, venivano raccolte tutte le altre varietà rosse per la composizione di un vino più fresco e di facile abbinamento. Scacciadiavoli prende spunto da questa tradizione e la perfeziona aggiungendo quel tocco che rende questo vino ancor più amabile. Montefalco Rosso DOC si presta ad un invecchiamento per alcuni anni.