

ROSSO DI MONTEFALCO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Zona di produzione

Vino che nasce da una attenta selezione delle uve provenienti dai vigneti della Tenuta situati nei comuni di Montefalco e Bevagna.

Tipologia dei terreni

I terreni, di natura limoso-argillosa, sono dotati di una buona potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

Uve impiegate

Sangiovese 70%,
Sagrantino 15%,
Cabernet e Merlot 15%.

Sistema di allevamento

Cordone speronato.

Densità d'impianto

6.250 ceppi per Ha (sesti d'impianto 2,00 x 0,80).

Produzione Ha

65 hl di vino per ha.

Vendemmia

Effettuata a mano nei mesi di settembre- ottobre.

Temperatura di fermentazione

Premacerazione a freddo a 12° C per 20 ore.
Temperatura massima 26-28° C in acciaio.

Tempo di macerazione

10-15 giorni.

Maturazione

12 mesi in barriques da 225 e tonneaux da 500 litri.

Affinamento

Minimo 6 mesi in bottiglia.

Analisi Organolettica

Vino dal colore rosso rubino brillante. Al naso colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche.

La stessa eleganza si trova in bocca. Vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente,

fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento.



TENUTA CASTELBUONO