



## ROSSO DI MONTEFALCO

UVE: Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 15%,  
Montepulciano 10%

VIGNETO DI PROVENIENZA: ceppi/Ha 3000-4000 -  
esposizione est

TERRENO: argilloso

VENDEMMIA: manuale in cassetta con selezione in vigna  
le prime due settimane di ottobre

VINIFICAZIONE: .

MATURAZIONE: in botti in rovere di Slavonia per un  
periodo di 12 mesi.

AFFINAMENTO: in vetro per 6 mesi

GRADO ALCOLICO: 13,50%

ESAME ORGANOLETTICO: colore rosso rubino brillante  
con una leggera unghia granata. Al naso sentori di frutta  
rossa in confettura con gradevoli note di sottobosco e di  
spezie. In bocca equilibrato, caldo, con tannini non  
aggressivi e buona persistenza, in chiusura una piacevole  
nota speziata.



Az. Agr. Matteo Napolini

Loc. Gallo, 71

06036 - MONTEFALCO (PG)



**Enoteca  
Dorica**

Via Damiano Chiesa, 19 - 60123 ANCONA  
Tel.071.33927 - E-mail: info@enotecadorica.com  
Enoteca on-line : [www.enotecadorica.com](http://www.enotecadorica.com)