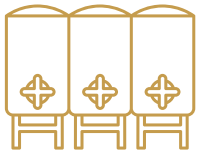
Sericum Montefalco Rosso

-Terre de la Custodia-

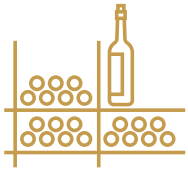


Italia
Umbria
Montefalco



VINIFICAZIONE

Disparazione, pigiatura e raffreddamento ad una temperatura di 18°. Fermentazione alcolica di circa 8-10 giorni. Fermentazione malottica in acciaio a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia.





CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14,50%



VITIGNO

Sangiovese, altre varietà ammesse dal disciplinare di produzione

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale, cordone speronato

VENDEMMIA

Fine settembre - prima settimana di ottobre



Rosso rubino intenso e luminoso

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Profumi di amarene, vegetali e spezie dolci.



Vino strutturato, morbido e di ottima beva, quest'ultima aiutata dalla vigorosa freschezza.