



Montefalco Rosso "Le Campette" 2019

Cantina: Raina

Denominazione: Montefalco Rosso DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Umbria

Vitigni: 70% Sangiovese, 15% Merlot, 15% Sagrantino

Certificati: Biologico

Denominazione: Montefalco Rosso DOC

Annata: 2019

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Autoctoni

Affinamento: 24 mesi in Botte di Rovere - 6 mesi in Acciaio - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Grigliate, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Prodotto da una uvaggio di Sangiovese, Merlot e Sagrantino, questo Montefalco Rosso Le Campette di Francesco Mariani dell'azienda Raina, viene fatto macerare sulle bucce per 15 giorni e la fermentazione avviene ad opera dei lieviti autoctoni, presenti già sulle uve. Le uve vengono coltivate a cordone speronato e guyot con una resa di 80 quintali per ettaro. La vendemmia, manuale, varia di anno in anno in base al livello di maturazione delle uve. Dopo la fermentazione non subisce alcun processo di chiarifica o filtrazione come tutti gli altri vini dell'azienda Raina.

Note di degustazione

Montefalco Rosso le Campette di colore rosso rubino brillante, limpido e di buona consistenza, al naso questo vino biodinamico della cantina Raina esprime profumi di piccoli frutti rossi e di erbe aromatiche. In bocca è morbido ed elegante, con un tannino ben presenti e avvolgente. Il Montefalco Rosso Raina è equilibrato, di corpo e armonico.