



## Montefalco Rosso 2015

*Cantina:* Raina

*Denominazione:* Montefalco Rosso DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Umbria

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

*Certificati:* Biologico

*Denominazione:* Montefalco Rosso DOC

*Annata:* 2015

*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

*Invecchiamento:* fino al 2025

*Temperatura di servizio:* 18-20 °C

*Decantazione:* No

### Descrizione vino

Prodotto da una uvaggio di Sangiovese, Merlot e Sagrantino, questo Montefalco Rosso 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 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.