

# Rosso di Montefalco

Montefalco DOC 2012

Tenuta Rocca dei Fabbri



Il Rosso di Montefalco Doc della Tenuta Rocca dei Fabbri è un vino che racconta la storia di questa azienda. Nata dalla volontà di Pietro Vitali l'antiquario porta nella cantina e nella vigna la sapienza di chi conosce il valore della storia in relazione alla sua epoca e alla modernità. Questo vino è esattamente l'espressione. Riposa nell'antica Rocca, ma vinifica in un moderno edificio ad essa collegato mediante un tunnel.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montefalco
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Umbria
<b>Localizzazione</b>	Località Fabbri
<b>Vitigno</b>	Sangiovese 65% ;Sagrantino 15% ;Altre uve a bacca rossa 20%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso e brillante
<b>Gusto</b>	Gusto armonico, strutturato, asciutto e persistente Vino con capacità di invecchiamento di almeno 6 anni
<b>Profumo</b>	Bouquet ricco, con sentori di frutti di bosco
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	200 m. s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato
<b>Allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità impianto</b>	5.000 piante per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Tra gli 11 e i 17 anni
<b>Resa per ettaro</b>	6.500 litri
<b>Epoca vendemmia</b>	Sangiovese prima settimana di Ottobre, Sagrantino ultima settimana di Ottobre
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e due rimontaggi al giorno. Fermentazione in fermentini in acciaio inox a 25°C
<b>Affinamento</b>	8 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di rovere e poi in

bottiglia