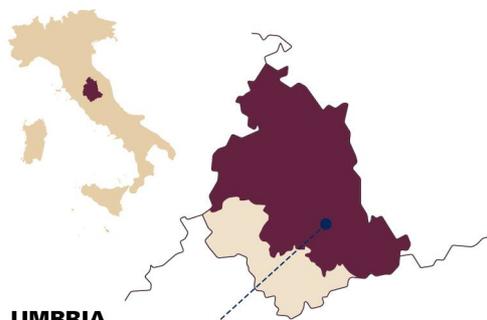


ROSSO DI MONTEFALCO

MONTEFALCO (PG) / **UMBRIA**

Fondata nel 1984 dall'antiquario Pietro Vitali, Rocca di Fabbri è un'azienda che nel cuore dell'Umbria contribuisce a valorizzare i grandi vini regionali, a partire dal Sagrantino di Montefalco. La cantina ha sede in una fortificazione ristrutturata risalente al XIV e si completa con circa 60 ettari vitati, dove le uve che vi nascono si vestono delle note tipiche di questa terra. Passione e ricerca costante della qualità sono le coordinate di una realtà che racconta nei minimi dettagli il meglio di una regione unica come l'Umbria.



UMBRIA
MONTEFALCO

42° 52' 23.62" N
12° 41' 03.95" E



ANNO DI FONDAZIONE
1984



ESTENSIONE TERRITORIO
60 Ha



ENOLOGO
GIORGIO MARONE



BOTTIGLIE IN UN ANNO
250,000



VITIGNI
SAGRANTINO – CABERNET – MONTEPULCIANO –
MERLOT – SANGIOVESE – SYRAH – GRECHETTO –
CHARDONNAY - TREBBIANO



TIPOLOGIA

Vino rosso - Rosso Di Montefalco DOC



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Montefalco (PG). Esposizione Sud/Sud-Est. Altitudine 200 m. s.l.m.



VITIGNO

65% Sangiovese, 15% Sagrantino, 20% altre uve a bacca rossa.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Mediamente argilloso, mediamente alcalino, molto ben drenato.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione sulle bucce per circa 15 giorni e due rimontaggi al giorno. Fermentazione in fermentini in acciaio inox da 50 hl, a 25°C. Affinamento 8 mesi in acciaio, 12 mesi in botti di rovere e poi in bottiglia. Epoca d'imbottigliamento 20 mesi dopo la vendemmia.



POTENZIALE

Fino a 6 anni.



COLORE

Rosso rubino intenso e brillante.



PROFUMO

Ricco, con sentori di frutti di bosco.



SAPORE

Armonico, strutturato, asciutto e persistente.



ABBINAMENTI

Carni rosse, cacciagione. Temperatura di servizio 18/20°C.

