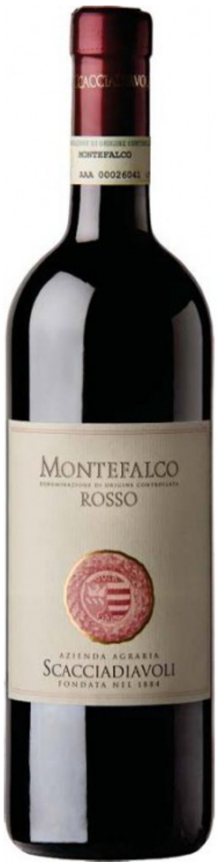

Montefalco Rosso DOC

Rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate. Ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi Buona struttura, morbido, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente.

Indicazioni:
Ottima alternativa Umbra ai classici della viticultura Toscana.

Abbinamenti:
Bistecca alla griglia.

AZIENDA AGRARIA
SCACCIADIAVOLI
di Pambuffetti

DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Sangiovese 60% , Sagrantino 15% , Merlot 25%
Nazione:	Italia
Regione:	Umbria
Denominazione:	Montefalco Rosso DOC
Formato:	75 cl.
Consumo:	Da subito a 7 - 8 Anni.
Temperatura di servizio:	18 °C nel calice.