

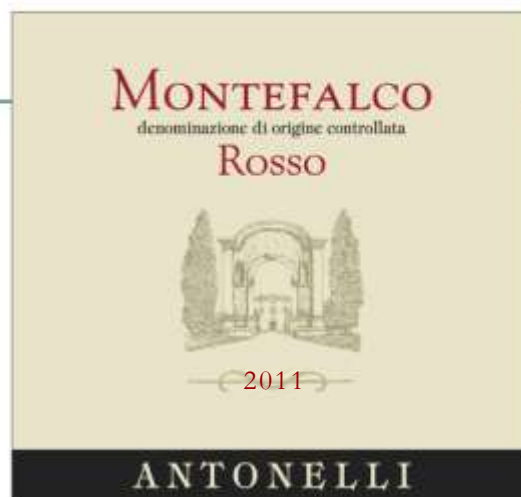


ANTONELLI

# MONTEFALCO ROSSO

Denominazione di Origine  
Controllata

*Vino tradizionale ottenuto  
dall'assemblaggio di  
Sangiovese, Sagrantino e  
altre uve rosse.*



**Varietà:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Montepulciano 15%.

**Prima annata di produzione:** 1979.

**Resa per ettaro:** 55 hl / ha.

**Vendemmia:** inizia con il Sangiovese a fine settembre e finisce con il Sagrantino ed il Montepulciano ad ottobre. Raccolta manuale.

**Vinificazione:** separata per singole varietà. Fermentazione sulle bucce a 28°C. Macerazione di circa 2-3 settimane.

**Affinamento:** assemblaggio delle varietà e maturazione in botti di rovere da 25 hl per 12 mesi, illimpidimento statico in vasche di cemento per 6 mesi; in bottiglia per 6 mesi.

**Degustazione:** colore rosso rubino. Profumo intenso e fruttato, ricorda ciliegia e frutti di bosco. Al palato risulta secco, equilibrato e di buona struttura. La freschezza del Sangiovese gli conferisce un'ottima bevibilità.

**Abbinamenti:** vino da tutto pasto si abbina a primi piatti saporiti (ravioli, risotti, tagliatelle), carni rosse e formaggi stagionati.

**Periodo ottimale di consumo:** è un vino che può essere consumato subito, ma che continua ad affinarsi in bottiglia per diversi anni.

**Temperatura di servizio:** 16°- 18 °C.

**Disponibile nei formati:** 0,375 litri; 0,75 litri; 1,5 litri in astuccio in legno; 3 litri in astuccio in legno.



MAGGIORI INFORMAZIONI SONO REPERIBILI SU  
MORE INFORMATION IS AVAILABLE AT

[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)

**ANTONELLI SAN MARCO**

Località S.Marco, 60 - 06036 Montefalco (Pg) - ITALIA  
Tel. +39.0742.379158 - fax +39.0742.371063  
[info@antonellisanmarco.it](mailto:info@antonellisanmarco.it)