


ANTONELLI SAN MARCO

Umbrien - Italien



## Montefalco Rosso Doc - 2018

Qualität:	DOC DOC
Qualität (EU):	Denominazione di Origine Protetta (DOC, DOCG)
Region:	Umbrien
Land:	Italien
Rebsorte:	Sangiovese, Sagrantino, Montepulciano
Alkohol in vol. %:	14,00 vol. %
Restzucker:	0,40 g/l
Säure:	5,20 g/l
Ausbau:	Holzfass
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	18 °C
Lagerfähig bis:	2025
Auszeichnungen	

 Silber internationaler bioweinpreis 2021



### Speiseempfehlung

Vino da tutto pasto, si abbina a primi piatti saporiti (ravioli, risotti e tagliatelle), carni rosse e formaggi stagionati

### Vinifikation

Fermentazione a 28°C con macerazione tra le 3 e le 4 settimane. Affinamento differenziato per varietà, prima in tonneau da 500 litri per 6 mesi, poi per 18 in botti grandi. Prima dell'imbottigliamento sosta in vasche di cemento per 3 mesi.