



ZIGGURAT MONTEFALCO ROSSO D.O.C.

Sintesi della potenza del Sagrantino e dell'eleganza del Sangiovese, il Montefalco Rosso della Tenuta Castelbuono, certificata biologica, esprime a pieno il fascino di un territorio di antiche tradizioni.



UVE

Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Cabernet e Merlot 15%, raccolte con vendemmia manuale tra settembre e ottobre.

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà a Montefalco e Bevagna.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

Di natura limoso-argillosa, dotati di una buona potenzialità agronomica, ben strutturati e resistenti alla siccità estiva.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, 6250 ceppi per ha.

PRODUZIONE HA

55hl di vino per ha.

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

Premacerazione a freddo a 12°C per 20 ore.
Temperatura massima di fermentazione 26°-28°C in acciaio.

TEMPO DI MACERAZIONE

15-20 giorni.

MATURAZIONE

12 mesi in barriques da 225 e tonneaux da 500 litri.

AFFINAMENTO

Minimo 6 mesi in bottiglia.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ESAME VISIVO

Di colore rosso rubino brillante.

OLFATTIVO

Al naso colpisce subito per l'eleganza e la complessità degli aromi aperti di ciliegia e marasca, chiodi di garofano per finire in essenze balsamiche.

GUSTATIVO

La stessa eleganza si trova in bocca, un vino dal bellissimo equilibrio, avvolgente, fresco e di notevole potenza che ha già la sua piena bevibilità, ma che potrà avvalersi positivamente anche di un certo invecchiamento.