

**Azienda Agraria Moretti Omero**

Via San Sabino n. 19 06030  
Giano dell'Umbria (PG)  
**www.morettiomero.it**  
info@morettiomero.it

**Vini Montefalco e Olio Extra  
Vergine di Oliva Biologici**

**Agriturismo "La Casa dei Vini"**



## **MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC**

*Vino Biologico Certificato. Dal 1992 tutti i nostri prodotti sono certificati biologici.*

*Tipologia: Rosso strutturato.*

*Uvaggio: 75% Sangiovese, 25% Sagrantino.*

*Vigneto: Cordone speronato di 15 e 30 anni.*

*Densità d'impianto: 6.000 piante Ha. Resa per ettaro: 80 q (60 hl/Ha).*

*Tipo di suolo: Argilla. Esposizione a sud per il Sangiovese e nord-est per il Sagrantino.*

*Vendemmia: Manuale tra fine Settembre ed inizio Ottobre.*

*Produzione: Fermentazione di 15 gg. Macerazione di 30 gg sulle bucce. Contatto fecce fini per 6 mesi. Bâtonage. Affinamento: 14 mesi in tonneaux francese. Minimo 6 mesi in bottiglia.*

*Caratteristiche: Tonalità scura e profonda, con sfumature violacee quasi blu. Il naso è molto denso di differenti caratteristiche e ha un finale avvolgente. Impatto di deliziose prugne secche sostenute da una forte spina dorsale tannica.*

*Abbinamenti: Primi con sughi di carne, carne arrosto e alla griglia, prosciutto di Norcia, corallina, pecorino stagionato.*

*Temperatura di servizio: 16-18°C. Formato: 750 ml,*

*Potenziale di invecchiamento: 15 anni.*

*Certified organic wine. The farm has been organic certified since 1992.*

*Type: Full bodied red.*

*Grapes: 75% Sangiovese, 25% Sagrantino.*

*System of growing: Spurred cordon, 15 and 30 years old vines.*

*Vine density: 6.000 vines per hectare. Yield per hectare: 60 hl/HA (8 tons).*

*Type of soil: Clay. South exposition for Sangiovese and North-east exposition for Sagrantino.*

*Harvest: Hand-harvested from the end of September to the first week of October.*

*Vinification: 15 days fermentation, 30 days maceration, 6 months on light lees. Bâtonnage.*

*Aging: 14 months in French oak tonneaux. Minimum 6 months in bottle.*

*Tasting notes: Dark-hued with young, purple-blue tints. The nose is very dense and tightly-wound with backward aromas. Lovely attack on the palate with prunes and then a great tannin backbone.*

*Pairing suggestions: First courses with meat sauces, roasted or grilled red meats, seasoned cheeses, prosciutto from Norcia.*

*Serving temperature: 16-18°C (60-65 °F). Bottle size: 750 ml*

*Aging potential: 15 years.*