

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 DOC

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

Tipologia: Rosso strutturato.

Uvaggio: 70% Sangiovese, 25% Sagrantino, 5% altri vitigni rossi.

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 15 gg sulle bucce. Contatto fecce fini per 6 mesi. Bâtonnage. Affinamento: 12 mesi in tonneaux francese.

Caratteristiche: Nucleo centrale di succulenti frutti di bosco, fiori di violetta. Vino di corpo con trama tannica di fine tessitura. Finale fruttato con leggera speziatura.

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

Solfiti totali: 50 mg/lt. Zucchero residuo: 4 g/lt. NELL'ANNATA 2016

Temperatura di servizio: 16-18°C. Formato: 750 ml, 1,5 lt, 3 lt.

Potenziale di invecchiamento: 15 anni.

Riconoscimenti: Tre stelle Bellavita Award Marzo 2019, Premio Qualità Prezzo, Gambero Rosso Ottobre 2018 - 89/100 Gilbert&Gaillard Luglio 2017 - 89/100 Gilbert&Gaillard Maggio 2016 - Medaglia d'argento Millésime Bio Gennaio 2015 - Wine Enthusiast 90/100 Agosto 2012

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

Type: Full bodied red.

Grapes: 70% Sangiovese, 25% Sagrantino, 5% other red varieties.

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, 15 days maceration, 6 months on light lees. Bâtonnage.

Aging: 12 months in French oak tonneaux.

Tasting notes: Fresh and firm core of wild berries, violet flowers. Good structure and tannins, spicy and fruity aftertaste.

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

Total sulfites: 50 mg/lt. Residual sugar: 4 g/lt IN VINTAGE 2016

Serving temperature: 16-18°C (60-65 °F). Bottle size: 750 ml, 1,5 lt and 3 lt.

Aging potential: 15 years.

Awards: Three stars Bellavita Award MARCH 2019, Best Value, Gambero Rosso OCT 2018 89/100 Gilbert&Gaillard JULY 2017 - 89/100 Gilbert&Gaillard MAY 2016 - Silver Medal Millésime Bio JAN 2015 - Wine Enthusiast 90/100 AUG 2012