



Montefalco Rosso Doc

A blend of sangiovese and sagrantino, it pours a vibrant ruby red with aromas typical terroir of the Montefalco soil: a fusion of balsamic and fruity notes ranging from cherry to currant, blackberry and plum. The mouthfeel is fresh with a balanced suite of tannins, and a rich perky flavour enlivens the fruitiness and balsamic tones. The wine is aged in large oak barrels for at least 12 months before bottling. Ideally matched with savoury dishes and mature cheeses.

Available formats: 750 ml, 1500 ml

ETICHETTATURA AMBIENTALE

Leggi la tabella sottostante per eseguire un corretto smaltimento del prodotto.

BOTTIGLIA	GL 71 Vetro Verde	Raccolta Vetro
CAPSULA	C/ALU 90 Poliminato Alluminio	Raccolta Alluminio
TAPPO	FOR 51 Sughero	Raccolta differenziata dedicata
CASSA DI LEGNO	FOR 50 Legno	Raccolta differenziata dedicata
ETICHETTA	Le etichette apposte in fronte e retro bottiglie non sono soggette a smaltimento separato dalla bottiglia di vetro	

Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

