

Montefalco Rosso DOC - Favaroni



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Toscana
- Vitigno: Sagrantino, Merlot, Cabernet e Sangiovese
- Resa per ettaro: 90/100q
- Vendemmia: Seconda metà di ottobre
- Elevazione: In botti grandi di rovere francese per 18 mesi
- Affinamento: In bottiglia per almeno 3 mesi

IL VINO:

- Colore: Rosso intenso
- Profumo: Vinoso, caratteristico, delicato
- Gusto: Armonico, asciutto, di giusto corpo.