



## SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO ROSSO DOC

**Uvaggio:** Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%

**Resa per ettaro:** 90/100 q

**Vendemmia:** dalla metà di Settembre alla metà di Ottobre

**Vinificazione:** in tanks di acciaio

**Elevazione:** in barriques 2° vino ed in tini tronco-conici grandi di rovere francese per 12 mesi

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 6 mesi

**Colore:** rosso rubino intenso con note violacee con lievi tonalità granate

**Profumo:** ampio, elegante, fine, persistente, fruttato con note speziate. Sentori di sottobosco, di piccoli frutti rossi

**Gusto:** buona struttura, morbido, voluminoso. Equilibrio acidità e tannino ben bilanciato. Retrogusto fruttato persistente

**Abbinamenti:** si accompagna ai primi piatti in genere, alle carni bianche e rosse

**Temperatura di servizio:** 18-19 °C

**Formati bottiglia:** 0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt

## SCACCIADIAVOLI MONTEFALCO ROSSO DOC

**Grape Variety:** Sangiovese 60%, Sagrantino 15%, Merlot 25%

**Yield per hectare:** 9-10000 kg

**Harvest:** from around the 15th of September until mid October

**Vinification:** in steel tanks

**Aging:** in barriques and large tanks made from French oak for 12 months, and then in the bottle for a minimum of 6 months

**Color:** deep, ruby red, with violet and light garnet hues

**Bouquet:** elegant, persistent, refined, and fruity with notes of spice: the nose has aromas of underbrush, and red berries

**Taste:** good structure, soft, voluptuous. The tannins and the acidity are well-balanced. Long, fruity finish

**Food Pairing:** perfect with soups, pastas, and rice dishes, as well as both poultry and red meat dishes

**Temperature:** 18-19 °C, 65° F

**Bottle size:** 0,375 Lt / 0,75 Lt / 1,5 Lt / 3,00 Lt