

VIGNA FLAMINIA MAREMMANA MONTEFALCO ROSSO DOC

Varietà: 70% Sangiovese,
15% Sagrantino, 15% Canaiolo

Prima annata prodotta: 2007

Tecniche di allevamento: Cordone Speronato
con densità d'impianto di 5.000-6.000 piante Ha.
Resa per ettaro 80-90 q

Affinamento: 14 mesi in barrique di rovere francese
e almeno 6 mesi in bottiglia

Aroma: ciliegia Marasca, piccoli frutti rossi, fiori scuri e
fini sentori erbacei arricchiti da una nota di pepe

Gusto: avvolgente e corposo,
elegante grazie alla finezza dei tannini

Abbinamenti: questo vino rosso è indicato per accompagna-
re zuppe saporite, primi con ragù
di carne e grigliate. Servire a 18-20 °C

Potenziale di affinamento: 6-8 anni

Formato L: 0,375 / 0,75 / 1,5

