



Loc.S.Sabino 19 06030 GIANO dell'UMBRIA (PG) tel.e fax 0742 90426
www morettiomero.it tel.no 348 0458654

Vini Montefalco e Olio extra vergine di Oliva Biologici.
Agriturismo "La Casa dei Vini"

MONTEFALCO ROSSO

DOC 2003

Le Uve da Agricoltura Biologica
Sangiovese, Sagrantino e Merlot,
organic/biological grapes

La Produzione del Vino

The riped grapes are placet in small baskets,
once processed and left to ferment for 15/18
days. The wine is left in oak cask to be
decanterd for 10 months bifore bottling.

Caratteristiche Organolettiche

It has a ruby color: You can taste and
smell the aromas the red fruits and
spices. Ita s soft and full taste, pleasant to
drink, contains smallquantities of tannin.
With a long and fruity taste.

Abbinamenti

Excellent with red meats and cheeses

Grado alcolico. 13,5% volume

Temperatura di utilizzo.16-18°C.

Invecchiamento 4/5 anni.

