



CECCHI



LA CAMPANA Montefalco Rosso DOC 2022

Note di vendemmia: la stagione 2022 ha presentato inverno e primavera tendenzialmente caldi e asciutti. A partire da giugno, senza piogge, le temperature sono aumentate notevolmente. Le prime piogge di agosto hanno aiutato le viti riprendersi dallo stress idrico, garantendo una maturità ottimale. Il clima secco di questa stagione ha mantenuto le uve sane e integre, richiedendo pochi interventi in vigna e regalando frutti equilibrati e aromatici.

Note di degustazione: il Montefalco Rosso “La Campana” è frutto di un importante progetto che parte dai vigneti della famiglia in Umbria per la valorizzazione del territorio. Di colore rosso intenso, ha i profumi di frutta fresca come la susina e la ciliegia, armonico e piacevole.

Abbinamenti consigliati: salumi e formaggi mediamente stagionati.

Gradazione alcolica: 13,5%

Temperatura di servizio consigliata: 16 - 18 ° C