



# CECCHI



## Montefalco Rosso

**Denominazione:** Montefalco Rosso D.O.C.  
**Zona di produzione:** Montefalco - Umbria  
**Vendemmia annata** 2014  
**Bottiglie:** 40.000

**Uvaggio:** Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot 15%.  
**Altitudine media dei vigneti:** 350 Metri s.l.m.  
**Tipologia di terreno:** Medio impasto ben strutturato  
**Resa per ettaro:** 80 q  
**Densità di impianto:** 5000  
**Sistema di potatura:** Cordone Speronato

**Vinificazione:** In rosso con prolungata macerazione a temperatura controllata.  
**Temperatura di Fermentazione:** 28 °C  
**Durata di Fermentazione e Macerazione:** 15 giorni  
**Affinamento:** 14 mesi in barriques e minimo 4 mesi in bottiglia

**Gradazione Alcolica:** 13%  
**Temperatura di Servizio** 16 - 18 ° C

Montefalco Rosso di Cecchi 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:** salumi e formaggi mediamente stagionati.

---

**Cecchi**

Loc. Casina dei Ponti 56 53011 Castellina in Chianti Siena - Italy  
Tel.: +39 0577 54311 Fax: +39 0577 543150  
email: cecchi@cecchi.net www.cecchi.net