



PERTICAIA

Montefalco

CATALOGO VINI





UMBRIA GRECHETTO IGT



VARIETA'

Grechetto

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nelle ore più fresche della giornata

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e successiva pressatura soffice delle uve integre in ambiente controllato. Chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione del mosto limpido in contenitori di acciaio inox alla temperatura di 14-15°

AFFINAMENTO

Conservazione in acciaio per 3/4 mesi con permanenza sulle fecce di fermentazione

COLORE

Giallo paglierino carico, con tipici riflessi dorati

AROMI

Profumo di frutta a polpa gialla e albicocca con note floreali

GUSTO

Pieno, fresco, di lunga consistenza

ABBINAMENTI

Grazie alla sua freschezza è un ottimo aperitivo, ma si abbina molto bene anche con antipasti di mare, zuppe di legumi e piatti di pesce mediamente strutturati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATO L

0,75



PERTICAIA
Montefalco

SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



VARIETA'

100% Trebbiano Spoletino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nelle ore più fresche della giornata e in più passaggi nel corso della stagione al fine di intercettare tutte le sfumature aromatiche della varietà

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e successiva pressatura soffice delle uve integre in ambiente controllato. Chiarifica statica a freddo e successiva fermentazione del mosto limpido in contenitori di acciaio alla temperatura di 14-15°

AFFINAMENTO

Permanenza sulle fecce fini per almeno 4 mesi

COLORE

Giallo paglierino

AROMI

Profumo di frutti a polpa bianca come la pera e di frutti tropicali. Con l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori di idrocarburi

GUSTO

Ampio, con piacevole freschezza e sapidità. La media acidità è sorretta da una dolcezza di fondo

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, può accompagnare anche pietanze a base di pesce e frutti di mare, nonché carni bianche e formaggi

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATO L

0.375 | 0.75 | 1,5



PERTICAIA
Montefalco

DEL POSTO SPOLETO DOC TREBBIANO SPOLETINO



VARIETA'

100% Trebbiano Spoletino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nelle ore più fresche della giornata a Ottobre

VINIFICAZIONE

Refrigerazione per 48 ore e diraspatura lasciando l'acino integro. Successiva macerazione a freddo alla costante temperatura di 5 °C al fine di arricchire il profilo aromatico. Estrazione del mosto fiore in fase di pressatura e fermentazione in acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO

Maturazione parte in acciaio e parte in tonneaux per 12 mesi con bâtonnage sulle fecce fini.

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati

AROMI

Boquet complesso e fine che si apre con note di vaniglia e resina, continua con spezie mediterranee di salvia e menta arricchito con profumi di pesca gialla, cedro e fiori gialli. Durante l'affinamento in bottiglia acquisisce sentori di idrocarburi

GUSTO

Di corpo e intenso, sapido e persistente con sensazioni di miele d'acacia e resina

ABBINAMENTI

Primi piatti come spaghetti alla carbonara e tagliatelle al tartufo bianco. Ottimo con carni bianche pregiate e formaggi stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

8-10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

FORMATO L

0,75



UMBRIA ROSATO IGT



VARIETA'

Sangiovese e altre uve dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni.

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 5 mesi

COLORE

Rosa tenue con leggeri riflessi salmone

AROMI

Sottile ed elegante con sentori floreali di rosa selvatica e fruttati di pesca tabacchiera. Note di agrumi come il pompelmo

GUSTO

Equilibrato e armonico, animato da una elegante freschezza

ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi estivi e pinzimonio

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C

FORMATO L

0,75



UMBRIA ROSSO IGT



VARIETA'

Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette nella seconda metà di Settembre

VINIFICAZIONE

Vinificazione separata per ciascuna varietà. Fermentazioni lente a temperatura controllata e macerazioni brevi

AFFINAMENTO

Maturazione in acciaio per 6/12 mesi

COLORE

Rosso rubino carico con riflessi violacei che tenderanno con il tempo al rosso rubino

AROMI

Sentori di frutta rossa, note floreali e speziate

GUSTO

Vivace ed equilibrato, con finale morbido e fruttato

ABBINAMENTI

Antipasti di salumi e formaggi, zuppe di cereali e primi piatti leggeri

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

3-5 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 °C

FORMATO L

0,75



MONTEFALCO ROSSO DOC



VARIETA'

70% Sangiovese e altre uve rosse tipiche dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette dei grappoli a Settembre per Sangiovese e nella prima decade di Ottobre per le altre varietà

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per 10-15 giorni

AFFINAMENTO

Affinamento per 12 mesi in botti di acciaio per Sangiovese e in botte di legno per le altre varietà. Successiva maturazione in bottiglia

COLORE

Rosso rubino

AROMI

Profumo di frutti di bosco maturi sotto spirito con note speziate.

GUSTO

Di buona struttura e freschezza con un tannino rotondo

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, indicato per accompagnare zuppe saporite, primi piatti con ragù di carne, formaggi stagionati e carni rosse alla brace

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

5-8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

FORMATO L

0,75 | 1,5



ROFV UMBRIA ROSSO IGT



VARIETA'

100% uve rosse tipiche dell'areale di produzione di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da metà Settembre a metà Ottobre

VINIFICAZIONE

Lunga macerazione sulle bucce, vinificazione a temperatura costante e controllata

AFFINAMENTO

Affinamento in acciaio per 36 mesi, maturazione in rovere per 12 mesi e almeno 12 mesi in bottiglia

COLORE

Rosso rubino tendente a tonalità granate

AROMI

Profumo intenso di frutti rossi come ribes, impreziosito da note di pepe, cioccolato e sottobosco

GUSTO

Molto pieno e persistente, con un importante tannino

ABBINAMENTI

Ottimo l'abbinamento con salumi nobili e speziati come il culatello e la finocchiona, formaggi stagionati e primi piatti saporiti come lasagne o bucatini all'amatriciana

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C

FORMATO L

0,75



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO ROSSO DOC RISERVA



VARIETA'

75% Sangiovese e altre uve rosse tipiche dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli a metà Settembre per Sangiovese, ad inizio Ottobre per le altre varietà

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con lunghe macerazioni che possono superare i 20 giorni

AFFINAMENTO

Assemblaggio delle varietà in botti di rovere francese per 24 mesi, affinamento in acciaio per 6 mesi e maturazione in bottiglia per altri 6 mesi

COLORE

Rosso rubino carico, intenso ed imperscrutabile.

AROMI

Profumo di frutti rossi e neri di bosco maturi che integrandosi ad aromi terziari di cannella e cioccolato, contribuiscono alla formazione di un ricco e complesso bouquet di un grande vino rosso

GUSTO

Pieno ed elegante, corposo, viscoso e di grande struttura, bilanciato da un tannino vellutato

ABBINAMENTI

Carni rosse e arrosti ma anche salumi e formaggi stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

15/20 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18 °C

FORMATO L

0,75 | 1,5



PERTICAIA
Montefalco

MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG



VARIETA'

100% Sagrantino

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli per tutto il mese di Settembre ed inizio Ottobre

VINIFICAZIONE

Vinificazione a temperatura controllata con macerazioni sulle bucce per un massimo di 15 giorni

AFFINAMENTO

Maturazione in legni di rovere francese per 30-36 mesi a seconda dell'evoluzione del vino e successivo affinamento in bottiglia

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature granate

AROMI

Note di frutti a bacca nera ben maturi, accompagnati da sentori speziati di pepe nero, aromi terziari di sottobosco autunnale e si chiudono con una leggera affumicatura

GUSTO

Di grande corpo, con una struttura sopraffina. Molto pieno e persistente, con un tannino vellutato e ben equilibrato

ABBINAMENTI

Grigliate di carne con un buon contenuto di grassi, cacciagione, stufati e piatti a base di tartufo

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

25-30 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C

FORMATO L

0,375 | 0,75 | 1,5 | 3 | 5



SPUMANTE ROSE' BRUT



VARIETA'

Sangiovese e altre uve dell'areale di Montefalco

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette con selezione in vigna dei grappoli nelle prime ore del mattino della terza decade di Agosto.

VINIFICAZIONE

Estrazione esclusiva del mosto fiore con successiva decantazione statica a freddo. Fermentazione a 13 °C per 20 giorni. La presa di spuma viene effettuata gradualmente seguendo il metodo Martinotti

AFFINAMENTO

Affinamento sulle fecce fini in botti di acciaio per 5 mesi

COLORE

Rosa tenue

AROMI

Si apre con bouquet di piccoli frutti rossi come la fragolina e continua con note agrumate di pompelmo e floreali di rosa selvatica

GUSTO

Equilibrato, strutturato e armonico. Animato da una possente freschezza e una slanciata mineralità

ABBINAMENTI

Grazie alla sua eleganza si abbina perfettamente a pesce fresco, aperitivi, pinzimonio e formaggi non stagionati

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

FORMATO L

0,75