

COCCO  
MONTEFALCO



# CAMORATA

MONTEFALCO  
DOC  
ROSSO

## VARIETÀ / UVAGGIO

Sangiovese 60%, Merlot 25%, Sagrantino 15%.

## ALTITUDINE

250 mt.

## ESPOSIZIONE

Est / Sud - Est.

## DENSITÀ

5000/ 5500 ceppi per ettaro.

## PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2014.

## VENDEMMIA

Dalla metà di settembre alla metà di ottobre in funzione della diversa epoca di maturazione dei vitigni.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione sulle bucce in vasche di acciaio. Macerazione di circa 2/3 settimane.

## AFFINAMENTO

In botti / barrique, vasche di acciaio, almeno 6 mesi in bottiglia.

## DESCRIZIONE

Colore rosso rubino intenso, fruttato con note speziate, palato fresco dal tannino equilibrato, ampio e persistente.

## ABBINAMENTO

Si abbina a primi piatti succulenti, carni rosse e bianche, formaggi mediamente stagionati.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 -18 °C.

## FORMATO

Bottiglie da 0,750 LT.

## Az. Agr. Cocco Ilaria

Poggetto n° 6/c  
06036 Montefalco (PG)  
Tel. +39 347 19 16 207  
info@coccomontefalco.it



cocco\_montefalco

[www.coccomontefalco.it](http://www.coccomontefalco.it)