



VINO ROCCA MONALDESCHI

Denominazione: IGT

Uva: Montepulciano + Shiraz

Età piante: 4 anni

Sistema di allevamento: Guyot - Cordone speronato

Ceppi/ha: 5.000

Zona di produzione: collinare
in Castiglione in Teverina - Viterbo (Italia)

Altitudine: 200 mt/slm

Giacitura: collinare

Resa per ceppo: 0,9 - 1 kg

Periodo vendemmia: dalla seconda decade
di settembre e prima di ottobre

Vinificazione: diraspatura, fermentazione alcolica,
breve macerazione a fine fermentazione.

Affinamento: in bottiglia per 6 mesi.

Rocca Monaldeschi è ottenuto dalla combinazione di uve Shiraz e Montepulciano che vengono vendemmiate manualmente in casse da 15 kg. nella seconda decade di settembre e nella prima di ottobre. I grappoli vengono attentamente selezionati prima della diraspatura, la fermentazione avviene in vinificatori in acciaio termo controllati e successivamente affinato per mesi 6 in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Il colore è rosso rubino intenso con riflessi brillanti aromi di frutta che ricordano le visciole, il ribes ed i fichi. È un vino strutturato, ricco di profumi, tannini con una buona acidità e con tutti i componenti perfettamente bilanciati tra loro.

