



Francesco, che oltre a essere viticoltore è anche cuoco, ha deciso di intraprendere la strada del vino nel 2002, rilevando la cantina di proprietà del "Raina", contadino che da decenni si dedicava alla vite in queste zone. L'esposizione è principalmente a sud-est. La densità di impianto è di circa 5700 ceppi per ettaro.

Siamo dinanzi a vini di grande espressione e immediatezza!

Montefalco

NUMERO BOTTIGLIE
50000BT/anno
ETTARI VITATI
10ha
TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica
ZONE DI COMPETENZA
Campania



Campo di Raina Igt (Sagrantino)

Biodinamico • 0,75l • 15.5° • Vino Rosso

- 100% Sagrantino
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 Mesi Botte Grande + 12 Mesi Acciaio + 12 Mesi Bottiglia
- Salumi, Formaggi Stagionati, Stracotto di cinghiale



Le Campette Igt (Montefalco Rosso)

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

- 70% Sangiovese + 15% Merlot + 15% Sagrantino
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Botte Grande + 6 mesi Acciaio
- Tagliatelle al ragù, Selvaggina
- Versatilità Territoriale.



Le Campette Igt (Montefalco Rosso)

Biodinamico • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

- 70% Sangiovese + 15% Merlot + 15% Sagrantino
- Indigeni • 45 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 24 mesi Botte Grande + 6 mesi Acciaio
- Tagliatelle al ragù, Selvaggina



Rosso della Gobba Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

- 70% Sangiovese + 15% Montepulciano + 15% Sagrantino
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla
- Cordone speronato
- 18 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- Pasta al forno, Tagliere di salumi



Trebbiano Spoletino Doc

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Vitello tonnato, Zuppa di pesce, Ravioli di zucca
- Il biglietto da visita.



Campo di Colonnello Umbria Bianco

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 35 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Cemento
- Vitello tonnato, Zuppa di pesce, Ravioli di zucca



Umbria Grechetto Igt

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 100% Grechetto
- Indigeni • 50 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Frittura, Grigliata di pesce, Sformato di verdure



La Peschiera di Pacino Igt

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 8 mesi Acciaio
- Formaggi, Aperitivo, Risotto ai frutti di mare



Vermouth Numero Uno Raina

Biodinamico • 0,75l • 18° • Distillati Rosso

- 75% Sagrantino + 25% Trebbiano
- Indigeni
- Sabbia
- Cordone speronato
- 6 Mesi Bottiglia
- Formaggi, Dolci al cioccolato
- Un Vermouth ideale per la Mixology o Momenti di Relax!