



Montefalco

NUMERO BOTTIGLIE
50000BT/anno

ETTARI VITATI
10ha

TIPO DI PRODUZIONE
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA
Campania, Molise, Basso Lazio

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.
Produce vini da agricoltura biodinamica insieme all'amico e collaboratore Andrea Mattioli.
L'esposizione è principalmente a sud-est. La densità di impianto è di circa 5700 ceppi per ettaro.



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

Prodotto disponibile dal 30/11/2021

- 🍇 70% Sangiovese + 15% Merlot + 15% Sagrantino
- 🍷 Indigeni • 45 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🕒 24 mesi Botte Grande + 6 mesi Acciaio
- 🍽️ Carne, Tagliatelle al ragù, Carne salata, Coniglio all'ischitana
- 🍷 Umbria nel bicchiere!



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
- 🍽️ Carne, Tartufi, Risotto ai funghi, Tagliere di salumi
- 🍷 Un ottimo vino qualità prezzo.



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
- 🍷 Sapido, fresco, immediato.



Umbria Grechetto Igt
Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

- 🍇 100% Grechetto
- 🍷 Indigeni • 50 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio
- 🍽️ Frittura, Sushi, Carni bianche
- 🍷 Espressione Umbra!



La Peschiera di Pacino Igt

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

- 🍇 100% Trebbiano
- 🌿 Indigeni • 30 mg/l
- 🏠 Argilla, Calcare
- 🍷 Guyot
- 🕒 8 mesi Acciaio
- 🍷 Formaggi, Aperitivo, Risotto ai frutti di mare
- 🍷 Da bere continuamente!



Montefalco Sagrantino Docg Passito

0,37l • 15° • Vino Rosso

Prodotto disponibile dal 29/11/2021

- 🍇 100% Sagrantino
- 🌿 Indigeni • 80 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🕒 12 mesi Barrique + 6 mesi Acciaio + 12 mesi Bottiglia
- 🍷 Formaggi, Dolci al cioccolato
- 🍷 Il Passito che sa di terroir.



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!