



**Montefalco**

NUMERO BOTTIGLIE  
50000BT/anno

ETTARI VITATI  
10ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA  
Campania, Basilicata, Puglia,  
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 Sagrantino Docg Campo di Raina 2015**

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

- 🍇 100% Sagrantino
- 🍷 Indigeni • 50 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Guyot
- 🕒 24 mesi Botte Rovere + 12 mesi Acciaio
- 🍖 Carne, Stracotto di cinghiale, Costatona di manzo, Brasato di manzo
- 🍷 Un Sagrantino di spessore!



**Montefalco Rosso Bio 2018**

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
- 🍖 Carne, Tagliatelle al ragù, Carne salata, Coniglio all'ischitana
- 🍷 Umbria nel bicchiere!



**Rosso della Gobba Igt 2019**

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

Prodotto disponibile dal 03/11/2020

- 🍇 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.



**Rosso della Gobba Igt 2018**

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

- 🍇 70% Sangiovese + 15% Montepulciano + 15% Sagrantino
- 🍷 Indigeni • 45 mg/l
- 🏠 Argilla
- 🍷 Cordone speronato
- 🕒 18 mesi Acciaio + 6 mesi Bottiglia
- 🍖 Salumi, Risotto ai funghi, Primi di carne, Rigatoni all'amatriciana
- 🍷 Il Vino Quotidiano!



### Trebbiano Spoletino Doc 2019

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

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



### Umbria Grechetto Igt 2018

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

- 100% Grechetto
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 6 mesi Acciaio
- Aperitivo, Rosticceria, Pesce grigliato, Tartare di tonno, Zuppa di pesce
- Grechetto Importante!



### La Peschiera di Pacino Igt 2019

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

- 100% Trebbiano
- Indigeni • 30 mg/l
- Argilla, Calcare
- Guyot
- 8 mesi Acciaio
- Formaggi, Aperitivo, Tagliolini al ragù di coniglio bianco, Risotto ai frutti di mare
- Un Bianco da Tutto Pasto!



### Montefalco Sagrantino Docg Passito 2014

0,37l • 15° • Vino Rosso

- 100% Sagrantino
- Indigeni • 80 mg/l
- Argilla
- Guyot
- 12 mesi Barrique + 6 mesi Acciaio + 12 mesi Bottiglia
- Dolci, Formaggi, Dolci al cioccolato
- Un Passito dalla beva compulsiva!



### Vermouth Numero Uno Raina

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

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