



ANTICA TENUTA

VINI MONTEFALCO

"Angelo Rosso"	Montefalco Rosso Denominazione di origine controllata
	Varietà delle uve: Sangiovese 70%, Sagantino 15%, Ciliegiolo 15%
	Zona di produzione: Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria
	Maturazione e affinamento: 10 mesi in barrique di rovere francese, 5 in inox, 3 in bottiglia
	Gradazione alcolica: 13,5%
	Colore: Rosso rubino intenso
	Gusto: Intenso, persistente, armonico, di giusto corpo, fruttato con sentori di vaniglia
	Temperatura di servizio: 14°-16° C. Si consiglia di lasciarlo arieggiare per un'ora
	Abbinamenti: Primi piatti con sughi di carne, arrostiti di carni bianche e rosse, cacciagione e selvaggina

Antica Tenuta Col Sant'Angelo

via Gramsci 3 06058 San Terenziano (PG) Tel 0742.98110 - Fax 178.2216924
email: info@colsantangelo.com - www.colsantangelo.com - p.iva 02720190541