

RO
MA
NEL
LI



**CAPO
DE CASA**

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO

Se è il Sagrantino a rappresentare la struttura, l'energia e la longevità dei vini di Montefalco, il Rosso è quello che più racconta la quotidianità del nostro lavoro. Si tratta di un vino equilibrato e dinamico, tanto fresco quanto capace di un'insospettabile profondità anche con il passare degli anni.

If Sagrantino represents the structure, the energy and the longevity of the wines of Montefalco, Rosso is the one that tells the most about the daily life of our work. It is a balanced and dynamic red wine, as fresh as it is capable of unsuspected depth even over the passing years.

CAPO DE CASA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO

SCHEDA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà coltivati in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ

Sangiovese 65%,
sagrantino 15%, merlot 20%.

ALTITUDINE

350 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO

Argilloso e limo-argilloso, calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato.

DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

PROD. PER ETTARO

80 q.

EPOCA VENDEMMIALE

Ottobre. Raccolta manuale.

FERMENTAZIONE

Con le bucce per 30/45 giorni.

MATURAZIONE

Diverse tipologie di vasi a seconda del vigneto di provenienza per almeno 18 mesi.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

8-10 anni.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino acceso. Al naso esprime tonalità che richiamano la frutta rossa -ciliegia e mora- e una lieve speziatura, caratteristiche impreziosite da una nota appena vegetale. È vino tanto strutturato quanto fine, sempre fresco, vitale, di ottima persistenza.

ABBINAMENTI

Antipasti e primi di terra, in particolare formaggi, salumi e ricchi piatti tipici dell'ampia area di Montefalco.

Da provare con un primo a base di tartufo nero.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15/17 °C, temperatura più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

FORMATI

0,75 litri – 1,5 litri in astuccio di legno.

COME SMALTIRE I RIFIUTI

Bottiglia

GL 71 Vetro

Capsula

C/ALU 90 Alluminio PE

Raccolta differenziata

Tappo

FOR 51 Sughero

Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici.

Verifica le disposizioni del tuo comune.

Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.

DATA SHEET

PRODUCTION AREA

Our own vineyards in Colle San Clemente.

VARIETY

Sangiovese 65%, sagrantino 15%, merlot 20%.

HEIGHT

350 meters above sea level.

TYPE OF SOIL

Clayey and silty-loamy, calcareous.

SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon.

VINE DENSITY

5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE

8 tons.

TIME OF HARVEST

October. Harvested by hand.

FERMENTATION

In contact with the skins for 30-45 days.

MATURATION

In different types of jars depending on the vineyard of origin for at least 18 months.

AGING POTENTIAL

8-10 years.

TASTING

Bright ruby red. On the nose it expresses tones that recall red fruits -cherries and blackberries- and a slight spiciness, characteristics enhanced by a slightly vegetal note. It is a wine that is as structured as it is fine, always fresh, vital and with excellent persistence.

PAIRINGS

Appetizers and first courses, in particular cheeses, cold cuts and rich dishes typical of the Montefalco area. Try it with a first course based on black truffle.

SERVING TEMPERATURE

15/17 °C (59/62.6 °F), lower than room temperature.

BOTTLES PRODUCED

15.000

BOTTLE SIZES

Standard (750mL), magnum (1,5 L) in a stylish wooden custodian.

Il nostro legame con il territorio

L'affresco conosciuto come quello dei quattro evangelisti è probabilmente l'ultimo effettuato da Benozzo Gozzoli a Montefalco. È qui, nella nostra zona, che il famoso pittore lavorò durante una delle fasi più prolifiche della sua vita lasciandoci innumerevoli e bellissime testimonianze, tutt'ora intatte nel loro splendore. In questo specifico scorcio che occupa l'intera superficie della volta della Cappella di San Girolamo all'interno della Chiesa di San Francesco, in centro a Montefalco, sono raffigurati Matteo, Marco, Luca e Giovanni insieme ai simboli a cui da sempre sono associati: un uomo alato, o un angelo, un leone, un bue e un'aquila.

Da qui siamo partiti per raccontare il nostro legame con il territorio prima ancora che con il vino. Quattro come gli evangelisti, portatori di gioia, e quattro come le nostre prime etichette, i vini con cui abbiamo iniziato e che ancora oggi definiscono il nostro "essere" Montefalco: il Colli Martani Grechetto, il Montefalco Rosso, il Montefalco Sagrantino, il Montefalco Sagrantino Passito.

Our bond with the territory

The fresco that depicts the four evangelists is probably the last one painted by Benozzo Gozzoli in Montefalco. It is here, in our area, that the famous painter worked during one of the most prolific phases of his life, leaving us countless and beautiful testimonies, still intact in their splendor. In this specific view that occupies the entire surface of the vault of the Chapel of San Girolamo inside the Church of San Francesco, in the town center of Montefalco, are represented Matteo, Marco, Luca, and Giovanni (Matthew, Mark, Luke, and John) together with the symbols to which they are always associated: a winged man or an angel, a lion, an ox, and an eagle.

From here, we began to talk about our bond with the territory even before the wine. Four, like the evangelists, bearers of joy, and four like our first labels, the wines with which we started and which still define our "being" Montefalco: Colli Martani Grechetto, Montefalco Rosso, Montefalco Sagrantino, Montefalco Sagrantino Passito.



Foto: Pier Paolo Metelli



Il Montefalco Rosso "Capo de Casa" richiama la vocazione del più quotidiano tra i vini del territorio, quello che storicamente veniva prodotto con le varietà presenti in campo e che accompagnava, allora come oggi, il trascorrere delle stagioni, in famiglia, a casa.

Montefalco Rosso "Capo de Casa" recalls the vocation of the most every day of wines of the territory, the one that was historically produced from the varieties present in the field and that accompanied, then as now, the passing of the seasons, in the family, at home.

ROMANELLI

AGRICOLA ROMANELLI
Colle San Clemente 129/A
06036 Montefalco (PG) ITALY
Tel. +39 0742 37 85 31
info@romanelli.se - www.romanelli.wine