

ROMANELLI



MOLINETTA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO
RISERVA

Il Molinetta, dal nome di un antico mulino adiacente la zona di produzione, nasce da un singolo appezzamento ricco di sabbia e di depositi calcarei in cui il sangiovese porta a vini di grande energia, profondità, longevità. Un rosso che produciamo solo nelle annate che consideriamo come eccezionali.

Molinetta, named after an old mill near the area of production, grown from a single plot of land, with soil rich in sand and limestone calcium deposits, a place where Sangiovese leads to wines of great energy, depth, longevity. A red wine that we produce only the vintages that we consider exceptional.

MOLINETTA

MONTEFALCO
D.O.C.

ROSSO
RISERVA

SCHEMA TECNICA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà in Colle San Clemente di Montefalco.

VARIETÀ

Sangiovese 80%,
sagrantino 20%

ALTITUDINE

300 m sul livello del mare.

TIPO DI SUOLO

Franco - sabbioso - argilloso,
calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato e guyot.

DENSITÀ IMPIANTO

5000 ceppi/ha.

PRODUZIONE PER ETTARO

70 q.

EPOCA VENDEMMIALE

Ottobre. Raccolta a mano.

MACERAZIONE

Con le bucce per 45-60 giorni.

MATURAZIONE

In botti di rovere francese da 2400 litri. Almeno 12 mesi in bottiglia.

POTENZIALE DI AFFINAMENTO

10-15 anni.

DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino. Al naso frutti di bosco, ciliegia e prugna e sensazioni tostate.

In bocca grande struttura, eleganza e rotondità integrano una tannicità importante.

ABBINAMENTI

Questo vino può essere gustato con carni rosse alla brace, arrostiti, salumi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18 °C, temperatura generalmente più bassa di quella "ambiente".

BOTTIGLIE PRODOTTE

2.000

FORMATI

0,75 litri.

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 San Clemente, Montefalco.

VARIETY

Sangiovese 80%,
sagrantino 20%.

HEIGHT

300 meters above sea level.

TYPE OF SOIL

Limestone, sandy-clay-loam.

SYSTEM OF GROWING

Spurred Cordon, Guyot.

VINE DENSITY

5000 plants/ha.

YIELD PER HECTARE

7 tons.

TIME OF HARVEST

October. Harvested by hand.

MACERATION

In contact with the skin for 60 days.

MATURATION

24 months in French oak barrels of 2400 litres. Minimum 12 months aging in bottle.

AGING POTENTIAL

10-15 years.

TASTING NOTES

Deep ruby red in colour. The bouquet abounds in wild berries, cherries and plums and enjoyable toasted aromas. In the mouth great structure,

elegance and roundness integrate with great tannins.

PAIRINGS

This wine can be enjoyed with grilled red meats, roast meat, cold cuts and aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE

16/18 °C (60.8/64.4 °F), temperature generally lower than the "ambient" one.

BOTTLES PRODUCED

2.000

BOTTLE SIZES

Standard (750 ml).