



# CRETE DEL FALCO

**Vitigni:** gaglioppo 55%, merlot 15%, cabernet sauvignon 15%, cabernet franc 15%

**Vinificazione e affinamento:** pressatura molto soffice, fermentazione a temperatura controllata, macerazione per circa 7 giorni per il gaglioppo e 25 giorni per gli altri vitigni. Pressatura molto soffice. Affinamento 6 mesi in vasca di acciaio, circa 18 mesi in botte, 3 mesi in tonneau, 1 mese in barrique e 2 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 13,50°/14,50°

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Caratteristiche organolettiche:** di un vivo color rubino granato. Al naso è complesso e fine, regala delicati sentori di spezie dolci, noce moscata, rose rosse appassite e frutta rossa sottospirito. Al palato è pieno, caldo, vellutato ed armonico

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto con piatti di carne elaborati, selvaggina e formaggi stagionati

NOTE

---

---