



Colle Ciocco – Montefalco Rosso DOC



De **Agricola Spacchetti** produceert prachtige wijnen onder de naam **Colle Ciocco**, de naam van de heuvel aan de rand van **Montefalco (Umbria)**, omgeven door bergen en andere wijnheuvels. Het landbouwbedrijf (20 hectare waarvan **12 hectare wijngaard** en 9 hectare olijfgaard) ligt op een gemiddelde hoogte van **400 m boven zeeniveau**. **Sinds 1870 al** worden er druiven tot wijn verwerkt. In die tijd stonden de gebroeders Spacchetti, en vooral **grootvader Settimio** ("Sette") bekend als lokale pioniers. Het familieproject werd verdergezet door **zoon Lamberto** en nu door zijn **kleindochters Silvia en Sabrina**.

Er worden **zeven wijnen** geproduceerd: Montefalco Sagrantino secco en passito, Montefalco Rosso, Montefalco Bianco, Montefalco Grechetto, Spoleto Trebbiano Spolefino en een rosé.

De Montefalco Rosso is een **zeer aangename** wijn die de **elegantie en drinkbaarheid van de Sangiovese en de Merlot combineert** met de **structuur** en de **tannine-kracht** van de inheemse druivensoort **Sagrantino**. Het is een **goed gestructureerde** rode wijn, zeer **harmonieus**, met een intense geur en smaak, die het best tot zijn recht komt aan tafel, in combinatie met typische gerechten uit de Umbrische keuken.

70% Sangiovese, 15% Merlot en eveneens **15% Sagrantino**, alle met de hand geplukt. Gisting in roestvrijstalen vaten. Maceratie van ongeveer 3 weken. Rijping gedurende **een jaar in grote Franse eikenhouten vaten van 2.500 liter**. Daarna nog een belangrijke **verfijning van 24 maanden op fles**.

Intens robijnrode kleur. In de neus **diep en complex**, met geuren van **pruimen, kersen, tabaksbladeren en kruiden**. Een goede **structuur** in de mond, evenwichtig met een **lange afdronk**.

Past goed bij **smaakvolle voorgerechten** zoals strangozzi met truffel, tagliatelle met ganzenjus en risotto met eekhoorntjesbrood. Perfect bij **hoofdgerechten op basis van rood vlees**. Serveertemperatuur 16 °C.

Alcoholpercentage: 14,5%. Productie: 10.000 flessen.