



ROCCAFIGLIORE

Todi (PG)

Roccafiore sorge nel territorio di Todi, una realtà che unisce una cantina che produce solo vini naturali, un resort, un ristorante e un centro benessere. I vini di Roccafiore nascono in 15 ettari, situati in collina, a 380 metri sul livello del mare. La tutela degli equilibri ecologici e quelli fisiologici delle piante, la scelta dei vitigni autoctoni, la cura del suolo, la riscoperta di pratiche tradizionali sono parte della continua ricerca dell'eccellenza qualitativa. Un obiettivo che si persegue anche attraverso scelte enologiche e tecnologie avanzate. La sostenibilità è la regola numero uno per la cantina Roccafiore: il progetto nasce con l'obiettivo di produrre solo vini naturali ed ecosostenibili, ottenuti rigorosamente da vitigni autoctoni: Grechetto di Todi, Trebbiano Spoletino, Sangiovese, Sagrantino e Montepulciano.

METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico non Certificato

NUMERO BOTTIGLIE

120.000

ETTARI VITATI

15



"ROSATO ROCCAFIORE"
UMBRIA ROSATO IGT

Tipologia

Vino Rosato

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, a seguito di una breve macerazione sulle bucce per circa 4 ore, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

6.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (stelvin)



"BIANCO FIORDALISO"
UMBRIA GRECHETTO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Grechetto di Todi

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. 6 mesi in acciaio.

Produzione

45.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam e stelvin)



"ROSSO MELOGRANO"
UMBRIA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, breve macerazione dei mosti con follature giornaliere, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 12 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

30.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam e stelvin)



"FIORFIORE"
UMBRIA GRECHETTO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Grechetto di Todi

Vinificazione e affinamento

Pressatura meccanica, decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio. 12 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

Produzione

17.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"L'ALTROBIANCO"
UMBRIA TREBBIANO IGT

Tipologia

Vino Bianco

Uve col quale e' fatto

Trebbiano Spoletino

Vinificazione e affinamento

"Uve delicatamente pigiate e i mosti a decantare in modo naturale. Fermentazione spontanea e affinamento 12 mesi in anfore di terracotta da 320 litri. Non svolge la fermentazione malo-lattica. Riposo 6 mesi in bottiglia."

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"IL ROCCAFIGLIORE"
UMBRIA SANGIOVESE IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce con folature giornaliere per circa 18/20 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in botti grandi da 50 hl rovere di Slavonia.

Produzione

10.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Tecnico (diam)



"PROVA D'AUTORE"
UMBRIA ROSSO IGT

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sagrantino, Montepulciano, Sangiovese

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 22/24 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 24 mesi in barriques francesi nuove e di secondo passaggio.

Produzione

9.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml / 1,5 lt

Tappo

Sughero



MONTEFALCO SAGRANTINO
DOCG

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sagrantino di Montefalco

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 36 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

Produzione

2.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero



MONTEFALCO ROSSO
DOC

Tipologia

Vino Rosso

Uve col quale e' fatto

Sangiovese, Sagrantino, Cabernet Sauvignon, Merlot

Vinificazione e affinamento

Pigiatura meccanica, macerazione sulle bucce per circa 10/12 giorni, fermentazione a temperatura controllata con lieviti naturali in vasche di acciaio, svinatura e soffice pressatura delle vinacce. 18 mesi in barriques francesi e grandi botti in rovere di Slavonia da 50 hl.

Produzione

4.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Tecnico (diam)



"COLLINA D'ORO"
UMBRIA PASSITO IGT

Tipologia

Vino Dolce

Uve col quale e' fatto

Moscato Giallo

Vinificazione e affinamento

Appassimento naturale in cassetta, pressatura meccanica delle uve e decantazione naturale dei mosti, fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. 6 mesi in vasche di acciaio.

Produzione

1.500 bottiglie

Formato Vendita

375 ml

Tappo

Tecnico (diam)



OLIO
ROCCAFIGLIORE

Tipologia

Olio E.V.O.

Uve col quale e' fatto

Moraiole, Frantoio, Leccino

Vinificazione e affinamento

Molitura a freddo in un frantoio a ciclo continuo nelle 12 ore dopo la raccolta.

Produzione

800 bottiglie

Formato Vendita

500 ml

Tappo

Antirabbocco