




Montefalco Sagrantino Etnico

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.

	
Nome Commerciale:	Etnico
Natura merceologica:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Vitigni:	Sagrantino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	6000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	in parte di un giorno, in parte di due settimane a temperatura controllata
Maturazione:	in botti di rovere per 12 mesi
Profumo:	intenso e fruttato, con note di sottobosco
Palato:	tannicità vellutata ed intensa, gusto fruttato e persistente
Colore:	rosso rubino con riflessi granati
Durata:	lunga
Abbinamenti:	carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale



Le uve vengono prodotte in un vigneto coltivato quasi interamente con i cavalli.



Vini il cui processo di vinificazione non contempla l'utilizzo di proteine animali.

DI FILIPPO

vini biologici

Di Filippo Azienda Agraria s.s.

Vocabolo Conversino, 153 - 06033 Cannara (Pg) - Italia - Tel. +39 0742 73 12 42 - Fax +39 0742 84 05 51

info@vinidifilippo.com - www.vinidifilippo.com