



Montefalco Rosso

Montefalco Rosso
D.O.C.

	
Nome Commerciale:	Montefalco Rosso
Natura merceologica:	Montefalco Rosso D.O.C.
Vitigni:	Sangiovese 60%, Barbera 30%, Sagrantino 10%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	10.000 Kg di uva
Produzione annua:	30.000 bottiglie
Vinificazione:	in rosso tradizionale
Maturazione:	acciaio inox
Profumo:	speziato con note di sottobosco e frutta rossa
Palato:	di medio corpo, leggermente tannico e caratteristico
Colore:	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Durata:	media
Abbinamenti:	carni rosse, salumi, formaggi
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt verticale



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