



MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Montefalco Sagrantino Passito
D.O.C.G.

	
Nome Commerciale:	Montefalco Sagrantino Passito
Natura merceologica:	Montefalco Sagrantino Passito DOCG
Vitigni:	Sagrantino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	1000-1500 litri/ha
Produzione annua:	1000 bottiglie
Tecnica di produzione:	appassimento di circa 2 mesi e lavorazione invernale con macerazione di 3-4 settimane
Maturazione:	acciaio inox
Colore:	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo:	intenso e complesso, con sentori di more e frutti di bosco
Palato:	dolce e fruttato, con tannicità intensa e vellutata
Alcool:	15-16%
Abbinamenti:	dolci seccchi o al cioccolato, cacciagione e carni forti
Durata:	lunga
Confezionamento:	6 bottiglie da 375 ml verticale



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