




# Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino  
D.O.C.G.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Montefalco Sagrantino
<b>Natura merceologica:</b>	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
<b>Vitigni:</b>	Sagrantino 100%
<b>Terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Giacitura:</b>	collinare
<b>Tipo di allevamento:</b>	cordone speronato, guyot
<b>Piante per ettaro:</b>	5000
<b>Resa ad ettaro:</b>	4000 - 5000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	10.000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	macerazione tradizionale prolungata
<b>Maturazione:</b>	in barrique e tonneau per 18/24 mesi
<b>Profumo:</b>	intenso di frutti a bacche rosse, con una nota di pietra focaia e sentori di sottobosco
<b>Palato:</b>	pieno e persistente con tannicità intensa e vellutata
<b>Colore:</b>	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
<b>Durata:</b>	lunga
<b>Abbinamenti:</b>	cacciagione, formaggi stagionati
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale

## 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](http://www.vinidifilippo.com)