



Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.

	
Firmen name:	Montefalco Sagrantino
Wein:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Rebsorte:	Sagrantino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	4.000 – 5.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	10.000 Flaschen
Vinifizierung:	lange traditionelle Maischegärung
Ausbau:	Barrique- und Tonneauausbau für 18/24 Monate
Duft:	intensiver roter Beerenduft mit Feuersteinnote und Hauch von Unterholz
Geschmack:	voll und anhaltend mit intensiver und samtiger Tanninhaltigkeit
Farbe:	rubinrot, ja nach Alterung zu granatrot tendierend
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	Wild, reife Käsesorten
Verpackung:	6 Flaschen zu je 0,75lt liegend

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