



Montefalco Sagrantino Etnico

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.

	
Firmen name:	Etnico
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:	6.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	10.000 Flaschen
Vinifizierung:	teils durch Tagesgärung, teils in zweiwöchiger Gärung bei kontrollierter Temperatur
Ausbau:	12 Monate in Holzfässern
Duft:	intensiv und fruchtig, mit Noten von Unterholz
Geschmack:	samtige und intensive Tanninhaltigkeit, fruchtiger und anhaltender Geschmack
Farbe:	rubinrot mit Granatreflexen
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	rotem Fleisch, Wild und ausgereiften Käsesorten
Package:	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