



Montefalco Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito
D.O.C.G.

	
Firmen name:	Montefalco Sagrantino Passito
Wein:	Montefalco Sagrantino Passito DOCG
Rebsorte:	Sagrantino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	1.000-1.500 Liter/Ha
Produktionstechnik:	circa 2 Monate angetrocknet, dann winterliche Verarbeitung durch 3-4 wöchige Gärung
Vinifizierung:	ruby red with pomegranate hues as the wine matures
Farbe:	rubinrot, je nach Alterung zu granatrot tendierend
Duft:	intensiv und komplex, mit Brombeer- und Waldfruchtnoten
Geschmack:	süß und fruchtig, mit intensiver und samtiger Tanninhaltigkeit
Alkohol:	15-16%
Passend zu:	trockenen Kuchen oder Schokolade, Wild und kräftigem Fleisch
Lagerfähigkeit:	lange
Verpackung:	6 Flaschen zu je 375ml stehend

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