



# Montefalco Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito  
D.O.C.G.

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