



Sallustio

Montefalco Rosso
D.O.C.

	
Firmen name:	Sallustio
Wein:	Montefalco Rosso D.O.C.
Rebsorte:	Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	10.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	6.000 Flaschen
Vinifizierung:	traditionelle Rotmaischegärung
Ausbau:	12 Monate in großen Holzfässern
Duft:	fruchtig, würzig mit einer Note von Tabak
Geschmack:	anhaltend, leicht tanninhaltig, rundet sich nach Alterung ab
Farbe:	rubinrot, ja nach Alterung zu granatrot tendierend
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	rotem Fleisch, Aufschnitt und reifem Käse
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