



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:	50% barrique
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



Die Trauben wachsen in Weingärten, die fast ausschließlich mit Hilfe von Pferden bestellt werden



Während des Vinifizierungsprozesses der Weine werden keine tierischen Proteine verwendet

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