DI FILIPPO
Organismo Agricolo



VEGAN

Montefalco Sagrantino Etnico

Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Nome Commerciale:	Etnico
Natura merceologica:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Vitigni:	Sagrantino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Tipo di allevamento:	cordone speronato, guyot
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	6000 Kg di uva
Produzione annua:	10.000 bottiglie
Vinificazione:	in parte di un giorno, in parte di due settimane a temperatura controllata
Maturazione:	maturazione in botte di rovere grande e barriques per 12 mesi
Profumo:	intenso e fruttato, con note di sottobosco
Palato:	tannicitá vellutata ed intensa, gusto fruttato e persistente
Colore:	rosso rubino con riflessi granati
Durata:	lunga
Abbinamenti:	carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati
Confezionamento:	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale

Di Filippo Azienda Agraria s.s.
Vocabolo Conversino 153
CANNARA PG ITALIA

www.vinidifilippo.com