DI FILIPPO
Organismo Agricolo



VEGAN

Montefalco Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G.

Nome Commerciale:	Montefalco Sagrantino Passito
Natura merceologica:	Montefalco Sagrantino Passito D.O.C.G.
Vitigni:	Sagrantino 100%
Terreno:	argilloso-calcareo
Giacitura:	collinare
Piante per ettaro:	5000
Resa ad ettaro:	1000-1500 litri/ha
Produzione annua:	1000 bottiglie
Tecnica di produzione:	appassimento di circa 2 mesi e lavorazione invernale con macerazione di 3-4 settimane
Maturazione:	acciaio inox
Colore:	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento
Profumo:	intenso e complesso, con sentori di more e frutti di bosco
Palato:	dolce e fruttato, con tannicità intensa e vellutata
Alcool:	15-16%
Abbinamenti:	dolci seccchi o al cioccolato, cacciagione e carni forti
Durata:	lunga
Confezionamento:	6 bottiglie da 375 ml verticale

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

www.vinidifilippo.com