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

VEGAN

Vini il cui processo di vinificazione non contempla l'utilizzo di proteine animali.

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**