



Montefalco Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito
D.O.C.G.

	
Firmenname:	Montefalco Sagrantino Passito
Wein:	Montefalco Sagrantino Passito DOCG
Rebsorte:	Sagrantino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	1.000-1.500 Liter/Ha
Produktionstechnik:	circa 2 Monate angetrocknet, dann winterliche Verarbeitung durch 3-4 wöchige Gärung
Vinifizierung:	ruby red with pomegranate hues as the wine matures
Farbe:	rubinrot, je nach Alterung zu granatrot tendierend
Duft:	intensiv und komplex, mit Brombeer- und Waldfruchtnoten
Geschmack:	süß und fruchtig, mit intensiver und samtiger Tanninhaltigkeit
Alkohol:	15-16%
Passend zu:	trockenen Kuchen oder Schokolade, Wild und kräftigem Fleisch
Lagerfähigkeit:	lange
Verpackung:	6 Flaschen zu je 375ml stehend



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