




# Montefalco Sagrantino Passito

Montefalco Sagrantino Passito  
D.O.C.G.

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



Le uve vengono prodotte in un vigneto coltivato quasi interamente con i cavalli.



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](http://www.vinidifilippo.com)