



Montefalco Sagrantino Etnico

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.

	
Firmenname:	Etnico
Wein:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Rebsorte:	Sagrantino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	6.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	10.000 Flaschen
Vinifizierung:	teils durch Tagesgärung, teils in zweiwöchiger Gärung bei kontrollierter Temperatur
Ausbau:	12 Monate in Holzfässern
Duft:	intensiv und fruchtig, mit Noten von Unterholz
Geschmack:	samtige und intensive Tanninhaltigkeit, fruchtiger und anhaltender Geschmack
Farbe:	rubinrot mit Granatreflexen
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	rotem Fleisch, Wild und ausgereiften Käsesorten
Package:	6 Flaschen zu je 0,75lt liegend



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