



Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino
D.O.C.G.

	
Firmenname:	Montefalco Sagrantino
Wein:	Montefalco Sagrantino D.O.C.G.
Rebsorte:	Sagrantino 100%
Boden:	lehm-kalkhaltig
Lage:	hügelig
Erziehungsform:	Kordonerziehung, Guyot
Pflanzen pro Hektar:	5.000
Ertrag pro Hektar:	4.000 – 5.000 kg Trauben
Jahresproduktion:	10.000 Flaschen
Vinifizierung:	lange traditionelle Maischegärung
Ausbau:	Barrique- und Tonneauausbau für 18/24 Monate
Duft:	intensiver roter Beerenduft mit Feuersteinnote und Hauch von Unterholz
Geschmack:	voll und anhaltend mit intensiver und samtiger Tanninhaltigkeit
Farbe:	rubinrot, ja nach Alterung zu granatrot tendierend
Lagerfähigkeit:	lange
Passend zu:	Wild, reife Käsesorten
Verpackung:	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