



# Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino  
D.O.C.G.

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