




# Montefalco Sagrantino

Montefalco Sagrantino  
D.O.C.G.

	
<b>Nome Commerciale:</b>	Properzio
<b>Natura merceologica:</b>	Sangiovese Colli Martani D.O.C. Riserva
<b>Vitigni:</b>	Sangiovese 100%
<b>Terreno:</b>	argilloso-calcareo
<b>Giacitura:</b>	collinare
<b>Tipo di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Piante per ettaro:</b>	4000 / 5000
<b>Resa ad ettaro:</b>	7000 Kg di uva
<b>Produzione annua:</b>	6000 bottiglie
<b>Vinificazione:</b>	in rosso tradizionale. Ripasso con vinacce della Cornetta
<b>Maturazione:</b>	in botte grande 12 mesi
<b>Profumo:</b>	profumato di tabacco, intenso, caratteristico
<b>Palato:</b>	fruttato, con note di tabacco, leggermente tannico e vellutato, con piacevole sottofondo di tabacco
<b>Colore:</b>	rosso rubino tendente al granato in seguito all'invecchiamento
<b>Durata:</b>	lunga
<b>Abbinamenti:</b>	carni rosse, salumi, formaggi stagionati
<b>Confezionamento:</b>	6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale



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)