



# SALLUSTIO

Montefalco Rosso  
D.O.C. RISERVA



|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Nome Commerciale:</b>    | Sallustio   |
| <b>Natura merceologica:</b> | Montefalco Rosso D.O.C. Riserva   |
| <b>Vitigni:</b>             | Sangiovese 60%, Barbera 25%, Sagrantino 15%                             |
| <b>Terreno:</b>             | argilloso-calcareo  |
| <b>Giacitura:</b>           | collinare   |
| <b>Tipo di allevamento:</b> | cordone speronato, guyot  |
| <b>Piante per ettaro:</b>   | 5000  |
| <b>Resa ad ettaro:</b>      | 8000 Kg di uva  |
| <b>Produzione annua:</b>    | 6000 bottiglie  |
| <b>Vinificazione:</b>       | in rosso tradizionale con ripasso su vinacce fresche del Sagrantino     |
| <b>Maturazione:</b>         | 12 mesi in barrique, affinamento 18 mesi acciaio, alcuni mesi bottiglia |
| <b>Profumo:</b>             | fruttato, speziato, con note di tabacco                                 |
| <b>Palato:</b>              | persistente, tannico, si ammorbidisce con l'invecchiamento              |
| <b>Colore:</b>              | rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento                   |
| <b>Durata:</b>              | lunga   |
| <b>Abbinamenti:</b>         | carni rosse, affettati, formaggi stagionati                             |
| <b>Confezionamento:</b>     | 6 bottiglie da 0,75 lt in orizzontale                                   |



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)