

# Montefalco Rosso

D.O.C.



**PLANI ARCHE**

vini dall'Umbria

Montefalco  
Rosso

*Denominazione  
di Origine Controllata*

PRODOTTO CON UVE SANGIO-  
VESE, BARBERA E SACRANTI-  
NO. È UN VINO BEN STRUT-  
TURATO CHE SI ABBINA A  
CARNI ROSSE, FORMAGGI STA-  
GIONATI E SALUMI.



# Montefalco Rosso

D.O.C.G.



**PLANI ARCHE**  
vini dall'Umbria

Voc. Conversino, 160/a  
06033 Cannara (PG) · Italia  
C. +39 335 63 89 537  
C. +39 347 29 50 322  
F. +39 0742 84 05 51  
info@planiarche.it  
[www.planiarche.it](http://www.planiarche.it)

## Vitigni

Sangiovese 60%, Barbera 25%,  
Sagrantino 15%

## Terreno

Argilloso-calcareo

## Forma di allevamento

Gujot e Cordone speronato

## Piante per ettaro

5.000

## Produzione ad ettaro di uva

10.000 Kg.

## Vinificazione

In rosso con fermentazione di  
10 giorni

## Maturazione

In botte di legno grande per 12 mesi

## Profumo

Speziato con note di tabacco

## Palato

Persistente, leggermente tannico, si  
ammorbidisce con l'invecchiamento

## Colore

Rosso rubino tendente al granato  
con l'invecchiamento

## Durata

Lunga

## Abbinamenti

Carni rosse, salumi, formaggi  
stagionati

## Confezionamento

6 bottiglie da 0,75 lt orizzontali



Agricoltura  
Biologica

