

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 ROSSO, 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

Rebsorten

Sangiovese 60%, Barbera 25%,
Sagrantino 15%

Boden

Kalk- und lehmhaltig

Erziehungsform

Guyot und Spalier mit Kordonschnitt

Rebstöcke pro Hektar

5.000

Traubenproduktion pro Hektar

10.000 Kg.

Weinbereitung

Rotweinbereitung mit 10-tägiger
Fermentation

Reifung

In großen Holzfässern für 12 Monate

Duft

Würzig mit Noten von Tabak

Geschmack

Andauernd, leicht tanninhaltig,
wird mit der Lagerung weicher

Farbe

Rubinrote Farbe, die mit der
Lagerung zu Granatrot tendiert

Lagerpotenzial

Lange

Speisenkombinationen

Zu dunklem Fleisch, Wurstwaren,
zu gereiftem Käse

Verpackung

6 Flaschen zu je 0,75 l, horizontal



Aus biologischer
Landwirtschaft

